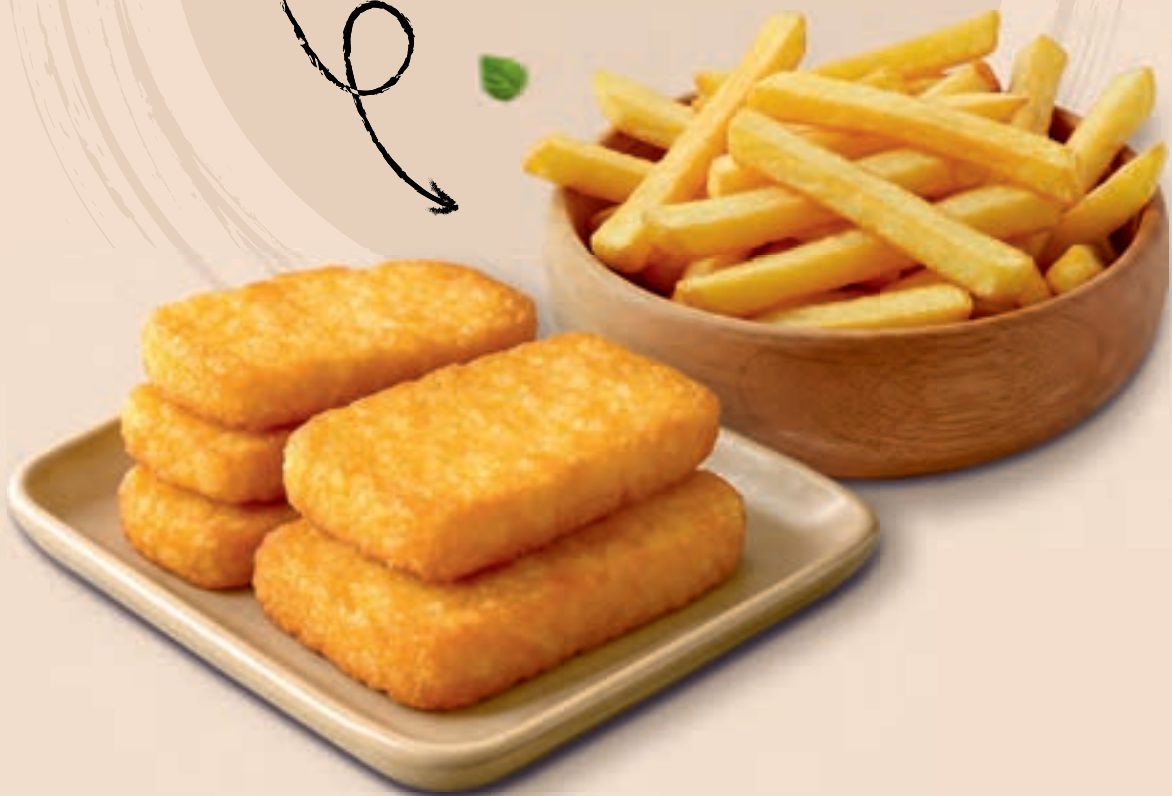




すべての一口に、  
サクッとした喜びを。



## 私たちについて

### 冷凍庫に美味しさをお届け

pepizo foodsは、単なる食品会社ではなく、キッチンからお客様の食卓まで喜びをお届けする存在です。私たちは、お客様の好みに合わせた美味しく便利な冷凍ファストフードを、忙しいライフスタイルの中でも手軽にお楽しみいただけるよう提供することに全力を注いでいます。

私たちは、最高品質の冷凍ファストフードをお客様の食卓にお届けすることに情熱を注いでいます。美味しく便利な食事をご提供し、ご自宅にしながら世界水準の料理体験をお楽しみいただけるよう努めています。

## 私たちの強み

### 料理の卓越性をお届けし、国境を越えた美味しさを。

私たちは、ご自宅から世界各国の料理を手軽にお楽しみいただき、卓越した食体験をお届けできるように尽力しています。

### 私たちの使命



pepizo foodsの使命は、最高の味わいと品質、そして利便性を兼ね備えた、多彩な冷凍ファストフード製品をお客様にお届けすることです。

### 私たちのビジョン



私たちは、一口ごとに味わいを探求でき、利便性と品質が融合することで、世界の多彩な料理を誰もが手軽に楽しめる、そんな未来を目指しています。

### 基本理念



私たちは、厳選した最高品質の食材と熟練シェフの技術により、最高の味わいと鮮度を実現しています。また、ご自宅で本格的な味をお楽しみいただけるよう、世界各国の多彩な料理を冷凍ファストフード製品としてお届けしています。

- ✓ 品質の卓越性
- ✓ 利便性の再定義
- ✓ 料理の多様性
- ✓ 顧客満足



## ヘルシーフードを手に入れよう

### フレンチフライ天国 — 味わいがトップに

世界中で愛されるサイドディッシュをお楽しみください。一口ごとにサクサクの完璧な食感を体験できます。私たちのフレンチフライは、丁寧に手作りされ、ひと工夫の創意が加えられています。クラシックなカットからユニークなアレンジまで、一口ごとに新しいお気に入りを発見してください。

## 品質への旅



### 多様性と包摂性

世界各国の食文化の魅力を尊重し、多様なお客様のニーズにお応えできる幅広い料理の選択肢を提供しています。



### 環境責任

環境に配慮した持続可能な取り組みと、責任あるパッケージの選択により、環境負荷の低減に努めています。



### 顧客満足

お客様からのご意見を積極的に収集し、常に製品改善に取り組むことで、ご満足いただける美味しさを追求しています。



### カスタム輸出パッケージング

お客様のブランドや物流ニーズに合わせたオーダーメイドの輸出用パッケージを提供し、製品の安全性と鮮度を保ちながら、国際規格にも対応しています。

すべての一口に、  
サクッとした喜びを。





## 安心の品質

pepizo foodsでは、世界的な品質・安全基準を遵守し、安全で衛生的かつ高品質な冷凍フレンチフライをお届けしています。取得している各種認証は、食品安全、製造、輸出規格における当社の徹底した品質管理体制を証明しています。

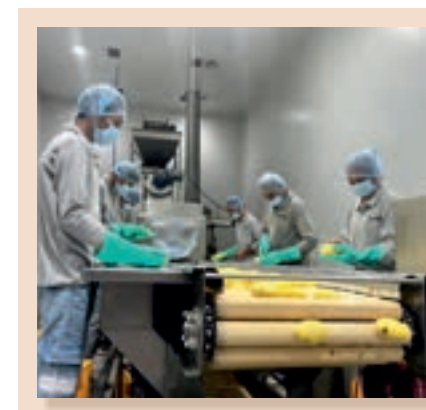
## 当社の認証



## 私たちが選ばれる理由

- 24時間稼働の冷凍ラインでプライベートブランドに対応
- 世界中での実績
- 幅広い製品ラインナップ
- 高品質なじゃがいもを使用
- 保存料無添加
- 味の一貫性
- 3分で調理完了

## 製造施設



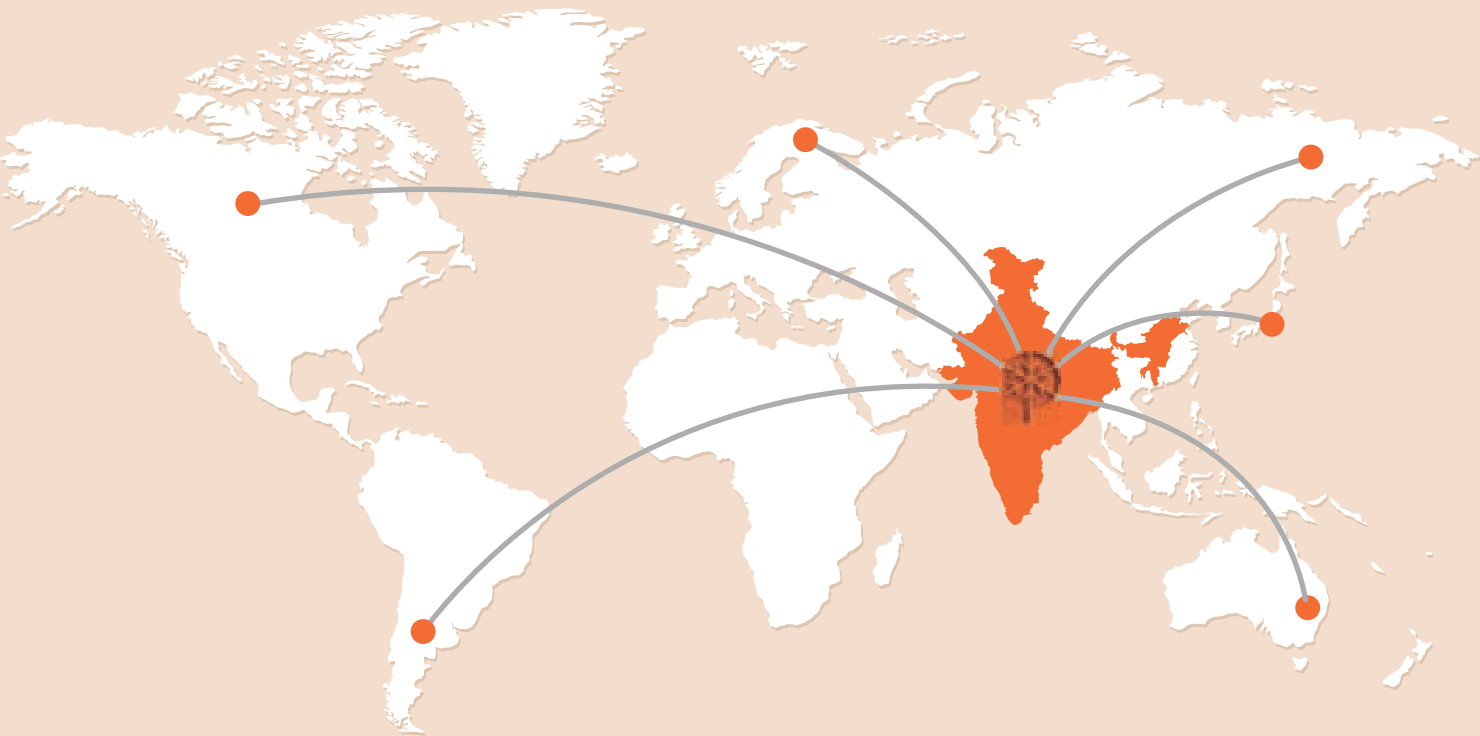


# 世界への挑戦

## おいしさを世界へ輸出

pepizo foodsの料理には国境がありません。  
世界中のお客様に、美味しい冷凍ファストフードをお届けしています。  
グローバル企業として、世界中どこにいても本格的な料理の美味しさを食卓にお届けすることをお約束します。

私たちは、世界各国の料理を本格的な味わいのまま、身近にお楽しみいただける形でお届けすることを大切にしています。  
南米の伝統的なエンパナーダ、アジアの香ばしいサモサなど、pepizo foodsは世界中の料理を本格的な味わいそのままだに、皆さまの食卓へお届けします。



- 📍 GCC (湾岸協力会議)

📍 南アジア

📍 ベトナム
- 📍 マレーシア

📍 タイ

📍 インドネシア
- 📍 アメリカ

📍 台湾

📍 イスラエル
- 📍 セネガル

📍 エクアドル

# 冷凍フレンチフライ・ハッシュブラウン製造会社

## 思い出に残る食事を作る

pepizo foodsは、冷凍フレンチフライ・ハッシュブラウンのリーディングメーカーとして、味、食感、利便性に優れた高品質製品をお届けしています。厳選じゃがいもと先進の冷凍技術で、本場の風味とサクサク食感を追求しています。

- 便利な包装
- 豊富な選択肢
- プレミアムな食材

シュースtring 7mm  
フレンチフライ

ストレートカット 9mm  
フレンチフライ

クリンクルカット  
フレンチフライ

ハッシュブラウン

丸型、楕円型、三角形、長方形

## 新商品のご案内

新商品が続々登場！  
ワクワクする新しいフレーバーをお届けします。

pepizo foodsでは、食卓を豊かにする新商品を開発中です。  
特別なサクサク食感の「スーパーランチフレンチフライ」、香り豊かなスパイスで味付けした「ハーブウェッジ」、そして爽やかな「レモン&ミントウェッジ」など、魅力的なラインアップをご用意しています。  
近日発売予定！どうぞお楽しみに。

### スーパークリスピー フレンチフライ



### ハーブウェッジ



### レモン'N' ミントウェッジ



## シューストリング 7mm フレンチフライ

### 究極のサクサク食感を実現する細切りフライ

pepizo foodsのシューストリング（7mm）フレンチフライは、極細カットならではの軽やかでサクサクとした食感が特長です。  
プレミアムグレードのじゃがいもを使用し、カリッと感とやわらかさの絶妙なバランスを実現しています。  
先進の冷凍技術により、風味と食感を最大限に引き出し、いつでも出来立ての美味しさをお届けします。  
家庭用から業務用まで幅広く対応。1kg袋、2.5kg袋でご提供しており、まとめ買いや卸売注文も可能です。



### 調理方法

- **揚げ調理**：175℃の油で2.5～3分間、きつね色になるまで揚げ、油を切ってお召し上がりください。
- **エアフライ**：200℃で8～10分加熱し、途中で一度振ってください。
- **オーブン焼き**：220℃で15～20分加熱し、途中で一度裏返してください。

### 原材料

- じゃがいも（95％）、食用植物油（精製パームオレイン油）。  
砂糖不使用、遺伝子組換え原料不使用。





# ストレートカット 9mm フレンチフライ

## クラシック厚切りフライ — 完璧なカリッと感

pepizo foodsは、理想的なカリッと感とやわらかさを実現したプレミアムグレードのストレートカットフライを、世界中に提供しています。インドを代表するポテトメーカーとして、当社のストレートカットフレンチフライは高品質なじゃがいもを使用し、風味と食感を最大限に引き出しています。先進の冷凍技術により、いつでも出来立ての美味しさをお楽しみいただけます。

家庭用、レストラン、カフェに最適で、1kgおよび2.5kg袋でのご購入が可能です。



## 調理方法

- **揚げ調理**: 175℃の油で3分間、きつね色になるまで揚げ、油を切ってお召し上がりください。
- **エアフライ**：200℃で10～12分加熱し、途中で一度振ってください。
- **オーブン焼き**：220℃で20～25分加熱し、途中で一度裏返してください。

## 原材料

- じゃがいも(95%)、食用植物油(精製パームオレイン油)。  
砂糖不使用、遺伝子組換え原料不使用。



# クリンクルカット フレンチフライ

## ウェービーカットフライ — 一口ごとにサクサク感と豊かな風味を楽しめます

pepizo foodsは、理想的なカリッと感とやわらかさを実現したプレミアムグレードのクリンクルカットフライを、世界中に提供しています。インドを代表するポテトメーカーとして、当社のクリンクルカットフレンチフライは高品質なじゃがいもを使用し、風味と食感を最大限に引き出しています。先進の冷凍技術により、いつでも出来立ての美味しさをお楽しみいただけます。

家庭用、レストラン、カフェに最適で、1kgおよび2.5kg袋でご提供しており、11mmと9mmの2サイズからお選びいただけます。



## 調理方法

- **揚げ調理**: 175℃の油で3分間、きつね色になるまで揚げ、油を切ってお召し上がりください。
- **エアフライ**：200℃で10～12分加熱し、途中で一度振ってください。
- **オーブン焼き**：220℃で20～25分加熱し、途中で一度裏返してください。

## 原材料

- じゃがいも(95%)、食用植物油(精製パームオレイン油)。  
砂糖不使用、遺伝子組換え原料不使用。





# シュレッドハッシュブラウン

## 黄金色でサクサクのポテトパティー — 本物のじゃがいもの美味しさたっぷり

pepizo foodsのシュレッドハッシュブラウンは、フードサービス事業者向けに開発された、スピードと品質を両立した製品です。プレミアムグレードのじゃがいもを使用し、軽く味付けした細切りハッシュブラウンは、朝食メニューやサイドディッシュなど様々な料理に幅広く活用できます。

黄金色でサクサクの外側と、柔らかくバターのような内側の食感が特長で、一口ごとに満足感のある美味しさを提供します。調理時間を短縮し、廃棄物を最小限に抑えながら、常に安定した仕上がりを実現するため、カフェ、QSR、カジュアルダイニングでの使用に最適です。

20個入り（1.28kg）と10個入り（640g）の2サイズで提供しており、大量調理にも対応可能です。



丸型



楕円型



三角形



長方形





**ABCD inc.**



**ペピゾ・フーズ**  
**pepizo foods**

ABCD株式会社

〒101-0032  
東京都千代田区岩本町1-3-9  
KANDA HIKOBAE 7F

輸出向け

☎ +81-80-1511-4822  
+81-80-5068-6233

✉ info@abcd-inc.co.jp  
✉ export@pepizofoods.com

🌐 [www.abcd-inc.co.jp](http://www.abcd-inc.co.jp)