



W A K U

TO

M A S U

— 特 許 出 願 中 —

Product Book

お問い合わせ先 | メール info@chefnomikata.co.jp



シェフのミカタ株式会社

Head Office: 東京都渋谷区恵比寿西1-33-14 代官山齋金ビル6 階

シェフのミカタ Main Office: 東京都港区南青山3-14-27 IJK南青山れい3階

HP: <https://www.chefnomikata.co.jp>



シェフのミカタ

WAKU TO MASU



ビュッフェ料理を提供するシーンに最適です



シェフのアレンジでオリジナルのお料理にバージョンアップ
勿論そのままでご利用いただけます



食器洗いは不要！手間と光熱費の削減が可能です



材料計算も不要！フードロスの解決にもつながります

“食品ロス問題”の解決に向けての取り組み



食品ロスゼロテクノロジー協議会HP
<https://www.inter-hs.com/foodlosszero>

私たちは、『食品ロスゼロテクノロジー協議会』参画企業です
『食品ロスゼロテクノロジー協議会』とは、最先端のテクノロジーを活用するスタートアップ企業から大企業まで一同に結集し、国内における食品ロス“ゼロ”の実現に向けて2024年12月2日に発足した協議会です。
現在は食品ロス問題の解決に向けて、さまざまな自治体や企業が個々に取り組んでいます。
この協議会を通じて、当社は各社と連携し、具体的な課題解決に向けた取り組みを推進していきます。

OPERATION

オペレーションを考慮した効率＆汎用性の高い運用が可能です

WAKU

1 納品 | トレーに入ったお料理を
個包装で冷凍したままお届け



2 解凍調理 | トレーごと解凍し100℃で
約30分程度温める



3 提供 | トレーをWAKUにセットして



お使いの什器にセットして



WAKUならではの特徴「温冷管理」もオートマティックに！

W A R M



ウォーマー

C O O L



クーリングプレート

MASU



お届けイメージ

冷凍でお届けします

MASU状の容器に、盛り込まれたおかず



ご利用イメージ

盛り付けは不要です

盛り付け不要で美しく仕上げられた料理
組み合わせは無限大です

調理済みのお料理をトレーの中に盛り付けて、真空冷凍。
コンベクションオーブンなどでの解凍調理のみで、手間なく美しいビュッフェ料理のご提供が可能です。

※食材については製造時の状況により変更する事があります



ハーブブチキンと彩り野菜のロースト
約1.3kg / 330×270mm



ペンネジェノベーゼ
約1.3kg / 330×270mm



お好みのソースでアレンジできる手造りミニハンバーグ
約40個 / 330×270mm



鶏もも肉と彩り野菜のトマト煮
約1.3kg / 330×270mm



イカと人参のビネグレットサラダ
約1.3kg / 330×270mm



鶏もも肉のフリカッセ
約1.3kg / 330×270mm



スモークチキンのポテトグラタン
約1.3kg / 330×270mm



エリンギとベーコンのジャーマンポテト
約1.3kg / 330×270mm



鯖と南瓜のロースト ー白ワイン風味ー
約40枚 / 330×270mm



スパイス香る鶏むね肉のカツレツ
約40個 / 330×270mm



鶏もも肉とゴロゴロ根菜の筑前煮
約1.3kg / 330×270mm



だし巻き玉子の柚子餡仕立て
約40個 / 330×270mm



豚肉と彩り野菜のソテー ーバルサミコソースー
約1.3kg / 330×270mm



鯖と大根の柔らか煮 ー合わせ味噌仕立てー
約40枚 / 330×270mm



魚の幽庵焼き
約40枚 / 330×270mm



発注(ロット)はケース単位 | 納品入り数:10トレイ/ICS | 1トレイ30~40人前

ONIGIRI

五ツ星お米マイスター厳選「冷凍おにぎり専用米」を使用。

手間を惜しまず全工程手づくりにこだわり、圧倒的な旨さを実現。

簡単レンジアップ調理に加え、自然解凍でもお召し上がりいただけます。

お夜食やランチボックスなどの軽食対応や、ルームサービスなどにもご利用いただけます。



発注(ロット)はケース単位 | 納品入り数:1種120個/ICS

ご飯 約100g/具材 約5g 具材を入れることも可能です。



塩



鮭



梅



海苔



おかか



調理や盛り付けは一切不要。冷蔵庫解凍もしくは自然解凍するだけでお召し上がりいただけます。
部屋入れなどにもご提供いただけるように、盛り付けや食材のバランスにもこだわっています。



発注(ロット)はケース単位 | 納品入り数:1種60個/ICS | 解凍時間 | 室温25℃前後で3～4時間 冷蔵庫では半日で解凍 電子レンジも使用OK

〔ヴィーガン〕 1人前/ トレーサイズ77*77mm



クスクスナチュール
キャロットラペ



グリーンベジタブル



プラントベースミート/BBQ風味
シュールージュとナッツヴィーガン
マッシービー



ほうれん草とエッグ風の和物
シュールージュとナッツヴィーガン
焼き手まり湯葉



クスクスロット
木の葉かぼちゃ ミートソース



プラントベースミート/トマトソイ
キャロットラペ
ブロッコリーパジル

〔和食〕 1人前/ トレーサイズ77×77mm



鶏照焼・厚焼玉子・切干大根
ごまわかめ



竹の子土佐煮・サーモン西京焼
蓮の芽わさび



栗かぼちゃ旨煮・銀鮭焼き手毬湯葉
小松菜煮浸し・うど酢味噌和え・梅麩



赤魚西京焼・竹の子土佐煮
蓮の芽わさび



小鯛甘酢漬け・マグロと昆布の佃煮
菜の花とアカニシ貝の昆布和え・蓮の芽わさび



椎茸煮・こんにゃく煮・さつまいも
レモン煮・山うど酢味噌和え・梅麩



厚焼玉子・小松菜煮浸し・花咲サラダ
いか梅酢



鰯照焼・マグロと昆布の佃煮
菜の花とアカニシ貝の昆布和え・
蓮の芽わさび

お届けイメージ



冷凍でお届けします。
MASU状の容器に、盛り込まれたおかず。