

W A K U

T O

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

W A K U | T O | M | A | S | U

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



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
勿論そのままでも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

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”的実現に向けて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。

W A K U

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

M | A | S | U



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。



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作りミニハンバーグ

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

※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



鱈と南瓜のロースト 一白ワイン風味一

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



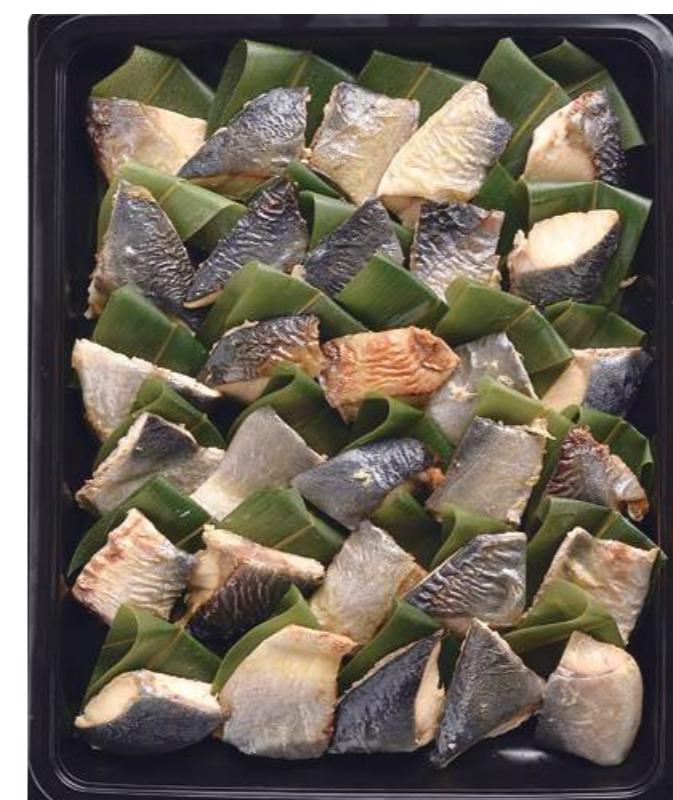
豚肉と彩り野菜のソテー 一バルサミコソース一

約1.3kg / 330×270mm



鯖と大根の柔らか煮 一合わせ味噌仕立て一

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トレー/1CS | 1トレー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/1CS

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/1CS

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

[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・銀餡焼き手毬湯葉
小松菜煮浸し・うど酢味噌和え・梅麸

[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ツツヴィーガン
マッシーピー赤魚西京焼・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・梅麸ほうれん草とエッグ風の和物
シューレージュとナツツヴィーガン
焼き手まり湯葉クスクスロッソ
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
プロッコリーバジル厚焼玉子・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。