

2026年4月

メニュー提案書

鹿島食品 株式会社

提 案 メ ニ ュ ー 一 覧 (順不同)

No.	メーカー名	メニュー名	提案業態			
			病院・ 老健施設	旅館・ 合宿所	ゴルフ場 (レジャー施設)	外食・ 惣菜
1	味の素(株)	かぼちゃのすりながし風	○			
2	味の素(株)	鹿嶋しらすのポテサラ和風ピザ				○
3	味の素冷凍食品(株)	海鮮れんこんふんわり揚げの黒酢あんかけ	○	○		
4	味の素冷凍食品(株)	タイ風揚げ焼売			○	
5	カゴメ(株)	3色ポテトの炒め物				○
6	カゴメ(株)	魚介のズッパ				○
7	カネク(株)	梅バーガー			○	
8	エム・シーシー食品(株)	四川風ピリ辛麻婆麺		○	○	○
9	キューピー(株)	えびとアスパラガスのレモンパスタ		○	○	
10	キューピー(株)	鶏のから揚げ～レモンタルタルソース添え～		○	○	
11	ケンコーマヨネーズ(株)	ブロッコリーとたまごのエスニックサラダ		○		
12	ケンコーマヨネーズ(株)	ライム香るえびのヤムウンセン				○
13	ケンコーマヨネーズ(株)	カブと霧島黒豚ペンのグラタン	○			○
14	正栄食品工業(株)	カラフルゼリーソーダ			○	○
15	昭和冷凍食品(株)	3色ソースで食べるお手軽揚げワンタン				○
16	(株)創味食品	ねぎだれ塩豚丼				○
17	(株)創味食品	マヨタレ				○
18	(株)大冷	もずくの天ぷら		○	○	○
19	テーブルマーク(株)	鶏ハラミのアヒージョ				○
20	(株)三祐	ブラウンチーズパンケーキ				○
21	東海漬物(株)	ツナと水菜のたくあんサラダ		○		
22	日東ベスト(株)	テイクアウト・おつまみセット			○	
23	ハウスギャバン(株)	ピリヤニ風インドライス				○
24	平和食品工業(株)	鶏タル天サラダうどん			○	
25	マニハ食品(株)	柚子胡椒酢ごぼう肉巻き				○
26	(株)マリン・プロフーズ	なるとチップス			○	○
27	ノースイ	皇帝の海老のバター醤油焼き			○	
28	三島食品(株)	赤しそ風味の彩りサラダ	○	○	○	○
29	日本ハム	豚生姜焼き		○		
30	(株)Mizkan	柚子香る鶏まぜそば		○		
31	シマダヤ(株)	海老のジェノベーゼ			○	
32	シマダヤ(株)	生ハムとアボカドの冷製ジェノベーゼパスタ			○	
33	伊那食品工業(株)	愛玉子レモネード			○	○
34	伊那食品工業(株)	ゼリーカフェラテ			○	○
35	理研ビタミン(株)	もずくのチャブチェ風丼ぶり	○			○
36	理研ビタミン(株)	もずくキムチの豚二郎そば			○	
37	理研ビタミン(株)	スパイシーカレーまぜうどん			○	
38	日世(株)	キウイ&レモンスカッシュ			○	○
39	(株)デルソーレ	フォカッチャサンド			○	
40	東洋水産(株)	たこの唐揚げ油林鶏風		○	○	○
41	ハナマルキ(株)	コク旨 ナポリタン		○		
42	ハナマルキ(株)	チキンハーブステーキ		○		
43	ハナマルキ(株)	トマトとツナのひんやり冷製パスタ			○	
44	旭松食品(株)	こうや豆腐のから揚げのオーロラソース和え	○			

メニュー名

タイ風揚げ焼売

ユーザー
メニュー
価格 約

600 円
(10個)

調理時間
約

25 分

カロリー
約

350 kcal



メニューコンセプト

定番の大焼売を南国風アレンジすることにより、トロピカルな雰囲気をだせます

オペレーション

(1)「乾き知らず点心 袋入り大焼売」を170～180℃の油温で約5分揚げてください。

(2)フライパンに少量のサラダ油を熱し、粉唐がらしとみそを中火で炒め、豚ひき肉を加えて強火で炒めます。


(3)(2)にトマトを加え、塩をふって炒め、水分が出てきたら中火にし、とろみがつくまでゆっくりと炒め、味を調えます。

(4)(1)の焼売に(3)のナムプリックオンを1個あたり約5gのせ、ライムとパクチーを飾ります。

(5)ドラゴンフルーツをつけ合わせ、Aを混ぜ合わせたソースを添えます。

使用食材	使用量	備考
★ 乾き知らず点心 袋入り大焼売(10個)		260g
【ナムプリックオン(肉みそ)】		
豚ひき肉		30g
トマト(角切り)		10g
粉唐がらし		適量
みそ(または甜麺醤)		3g
カビ(小えびの調味料)		1g
塩		適量
サラダ油		適量
【パッションフルーツソース】		
A パッションフルーツ(ピューレ)		30g
A オリーブオイル		10g
A 塩		適量
A こしょう		適量
熱湯(濃度調整)		適量
【飾り】		
ライム		適量
パクチー		適量
ドラゴンフルーツ※季節に応じたフルーツなどで		適量

主要使用商品紹介

袋入り大焼売			
商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴
 <p>国産の鶏肉、豚肉を使用し、肉粒感のある食感と絶妙な味のバランスが自慢の大きな肉焼売です。</p>			

メニュー名

魚介のズッパ

ユーザー
メニュー
価格 約

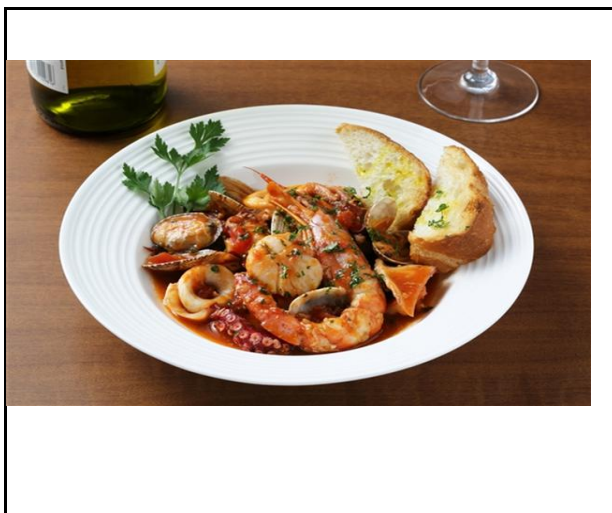
2,200 円

調理時間
約

15 分

カロリー
約

465 kcal



メニューコンセプト

魚介のズッパとはイタリア版ブイヤベース。

「トマトとニンニク」を使うことで簡単に


簡単に南イタリアの定番メニューが作れます。

オペレーション

- ① フライパンにオリーブ油、唐辛子を入れて火にかけ、唐辛子の辛味が出たら、適当な大きさにカットした魚介類を入れて強火で炒める。
- ② パセリ、白ワインを入れてアルコールを飛ばし、トマトとニンニクを加えて蓋をし魚介類に火を通す。
- ③ 魚介類を皿に盛り付け、フライパンに残ったソースを軽く煮詰めて味を調える。
- ④ ③にEX.Vオリーブ油を加えて攪拌し、②の上からかけてパセリをふる。
- ⑤ トーストしたバケットを添える。

使用食材	使用量	備考
有頭えび	1尾	
やりいか	1/2杯	
たこ足	1/2本	
あさり(殻つき)	6個	
ホタテ貝柱	1個	
オリーブ油	10g	
唐辛子	1/2本	
パセリ(みじん切り)	適量	
白ワイン	30g	
カゴメトマトとニンニク	100g	
EX.V.オリーブ油	6g	
バケット	1枚	

主要使用商品紹介

カゴメトマトとニンニク 3kg					
商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴
	焙焼したニンニクの香りを活かし				
	幅広いメニューに合う様に味付けした				
	トマトのソースです。				

メニュー名	鶏のから揚げ～レモンタルタルソース添え～
-------	----------------------

ユーザーメニュー価格 約	1,200 円	調理時間 約	※12 分	カロリー 約	1,020 kcal
--------------	---------	--------	-------	--------	------------

※仕込み時間除く



メニューコンセプト
 定番の鶏のから揚げにキューピー 具沢山ソースレモンタルタルを添えました。レモンのさわやか風味で食べ飽きずに箸が進む、大満足な一品です。

- オペレーション**
- ① 鶏もも肉は1個あたり、50g前後にカットする。
 - ② [A] の材料をボウルに入れ混ぜ合わせ、①を入れ揉み込み30分程度置く。
 - ③ ②に片栗粉をまぶし、170℃のフライヤーで3分揚げたら、一旦取り出し3分ほど網の上で油を切りながら置く。
 - ④ フライヤーの温度を180℃に上げ、③を更に2分揚げる。
 - ⑤ 揚げたての鶏のから揚げを皿に盛り付ける。
 - ⑥ キューピー 具沢山ソース レモンタルタルを小皿に盛り、⑤の横に添える。
 - ⑦ お好みでレタスやミニトマト、パセリを添える。

使用食材	使用量	備考
鶏もも肉	300g	
オイスターソース	6g	[A]
ごま油	6g	[A]
酒	12g	[A]
しょうゆ 濃口しょうゆ	12g	[A]
おろしにんにく	6g	[A]
おろししょうが	6g	[A]
片栗粉	60g	
キューピー 具沢山ソース レモンタルタル	60g	
レタス	20g	
ミニトマト	30g	
パセリ	10g	

主要使用商品紹介

キューピー 具沢山ソース レモンタルタル					
商品特徴		商品特徴		商品特徴	
 レモン果汁とレモン果皮を使用し、さわやかなレモンの風味と香り立ちの良さを実現しました。					

メニュー名	もずく天ぷら			
ユーザーメニュー価格 約	745 円	調理時間 約	10 分	カロリー 約 380 kcal




メニューコンセプト

外食業態の夏メニューなどに最適な簡単メニューで、沖縄産のもずくを使用したシンプルな天ぷらです。

- オペレーション**
- ① ボウルにもずく、薄力粉を入れてよくまぶします。
 - ② 別のボウルに衣の材料を入れて混ぜ、①を加えて混ぜ合わせます。
 - ③ 鍋底から4cm程の揚げ油を注ぎ、180℃に熱して②をおたまで入れます。
 - ④ ②の1/3量を流し込み、火が通ってきたら奥から手前に巻きます。
 - ⑤ 3分ほど揚げ、薄く色づいたら油をきります。
 - ⑥ 器に盛りつけ、塩を添えて完成です。

使用食材	使用量	備考
大冷 カットもずく	200 g	
薄力粉	40 g	
【衣】		
玉子	1個	
水	100ml	
顆粒和風だし	5ml	
塩	ひとつまみ	
揚げ油	適量	
※2人前になります。		

主要使用商品紹介				
カットもずく				
	商品特徴		商品特徴	商品特徴
	沖縄県産のもずくを5mmサイズにカットし、のど越しよく仕上げました。スープや和え物など様々なメニューにご使用いただけます。			

メニュー名	ビリヤニ風インドライス		
ユーザーメニュー価格 約	800 円	調理時間 約	60 分
		カロリー 約	1,448 kcal



メニューコンセプト

■インド料理店で味わう本場のタンドリーチキンを再現したタンドリーチキンシーズニングに、カルダモンパウダーを合わせてビリヤニ風に仕上げました。

■トッピングにグリル野菜やタンドリーチキンをのせてボリュームアップ！

■ブッフェや宴会等でのシェアを想定しています。

オペレーション

1	フライパンにサラダ油を熱し、中火で鶏肉に火が通るまでよく炒める。
2	玉ねぎ、パプリカを加えて中火で炒める。
3	いったん火を止め、(A)を振り入れ、再度加熱し、全体的に炒めながらよくなじませる。
4	ライスに③を入れ、全体を混ぜ合わせる。
5	ボウルに(B)の材料を入れてよくもみ込み、30分程漬ける。
6	別のフライパンにサラダ油(分量外)を熱し、⑤を入れ中火で10分程度焼きスライス
7	(C)の具材をそれぞれグリルする。
8	④を皿に盛る。⑥、⑦をバランスよく盛りつけ、イタリアンパセリ
9	カシューナッツをちらし、ヨーグルトを全体的にかける。

使用食材	使用量	備考
----- (A) -----		
★GABAN® タンドリーチキンシー	7.5g	
★GABAN® カルダモン パウダー	1g	
----- トッピング (B) -----		
鶏肉 (もも・皮つき) (5mm角切り)	60g	
玉ねぎ(みじん切り)	30g	
パプリカ (黄) (5mm角切り)	15g	
パプリカ (赤) (5mm角切り)	15g	
サラダ油	15g	
ライス	300g	
----- トッピング (C) -----		
鶏肉 (もも・皮つき)	200g	
★GABAN® タンドリーチキンシー	9.2g	
水	20g	
----- トッピング (D) -----		
パプリカ (赤) (乱切り)	30g	
パプリカ (黄) (乱切り)	30g	
グリーンアスパラガス (斜め3cm)	50g	
赤玉ねぎ (1cm角切り)	10g	
----- トッピング (E) -----		
イタリアンパセリ (ざく切り)	1g	
★GABAN® カシューナッツ (ざく切)	5g	
ヨーグルト	20g	

主要使用商品紹介

タンドリーチキンシーズニング		商品特徴	
	商品特徴		商品特徴
	香辛料を豊富に使ったシーズニング。 鶏肉に絡めて焼くだけで タンドリーチキンが出来る調味料		

メニュー名

柚子香る鶏まぜそば

ユーザー
メニュー
価格 約

980 円

調理時間
約

15 分

カロリー
約

586 kcal



メニューコンセプト

鶏の旨味とやわらかいゆずの酸味が

絶妙なまぜそばです

オペレーション

- 1 鶏もも肉は、塩、酒をふり蒸し器で蒸し、そぎ切にする
- 2 中華麺は表示時間通りゆで、水けをよく切ったら、ボウルに入れてまぜそばつゆと和える
- 3 器に盛り付け、1, 小ねぎ、白髪ねぎ糸とうがらし、きざみのり、半分に切った煮たまごをのせる

使用食材	使用量	備考
鶏もも肉 (業務用)	70.00	
塩	0.70	
酒	3.00	
生中華めん (めん・スープ)	100.00	
まぜそばつゆ 地鶏ゆず塩	35.00	
小ねぎ (小口切り)	3.00	
白髪ねぎ	3.00	
糸とうがらし	0.50	
きざみのり	1.00	
煮たまご	30.00	

主要使用商品紹介

商品名	商品特徴	商品特徴	商品特徴
	商品特徴 高知県産ゆず果汁をブレンドした鶏の旨味とゆずの香りが特徴の塩だれです		

メニュー名

海老のジェノベーゼ

ユーザー
メニュー
価格 約

800 円

調理時間
約

5 分

カロリー
約

650 kcal



メニューコンセプト

人気のバジルソースに相性のよい海老を
トッピングしました。生パスタのもちもち感
とオイルがよく合います。

オペレーション

- ① 生パスタを流水解凍する
- ② 生パスタとバジルソースを和える
- ③ 生パスタを器に盛る
- ④ 海老とバジルの葉をトッピングする

使用食材	使用量	備考
流水解凍生パスタ	1食分	
ジェノベーゼソース	1食分	
海老（茹で）	40g	
バジルの葉	適量	

主要使用商品紹介

商品名		商品特徴	
#VALUE!	商品特徴		商品特徴
	茹でずに流水解凍でき、 流水解凍後に温めても、 そのまま冷製ソースで和 えても生パスタのもっちり 食感が味わえます。		

提案メーカー

シマダヤ株式会社

メニュー名

生ハムとアボカドの冷製ジェノベーゼパスタ

ユーザー
メニュー
価格 約

870 円

調理時間
約

5 分

カロリー
約

650 kcal



メニューコンセプト

爽やかなバジルソースに彩り豊かな食材をトッピング。

もちもちした生パスタ、生ハムの塩味と旨味、

アボカドの濃厚でクリーミーな食感が相性抜群です。

オペレーション

- ① アボカド一口大、ミニトマト1/2にカットする
- ② 生パスタを流水解凍する
- ③ 生パスタとバジルソースを和える
- ④ パスタを器に盛り、具材をトッピングする
- ⑤ 粉チーズをふる

使用食材	使用量	備考
流水解凍生パスタ	1食分	
生ハム	30g	
アボカド	30g	
ミニトマト	30g	
ベビーリーフ	10g	
バジルソース	40g	
オリーブオイル	5g	
粉チーズ	適量	

主要使用商品紹介

商品名		商品特徴	
#VALUE!	商品特徴		商品特徴
	茹でずに流水解凍でき、		
	流水解凍後に温めても、		
	そのまま冷製ソースで和		
	えても生パスタのもっちり		
	食感が味わえます。		

メニュー名

ゼリーカフェラテ

ユーザー
メニュー
価格 約

76 円

調理時間
約

1

※ゼリーを固める時間
は除く

分

カロリー
約

121 kcal



メニューコンセプト

ゼリーをドリンクと合わせて食べる

ご提案です。お手持ちの飲料を固めてオリジ

ナルのゼリーもお薦めです。

オペレーション

- ① イナアガーLとグラニュー糖を粉のまま混ぜ
コーヒーにダマにならないように入れて
加熱します。
- ② 沸騰したら火を止め、容器に入れて
冷蔵庫で冷やし固めます。
- ③ 出来上がったゼリーをクラッシュし
牛乳と一緒に容器に入れて完成。

使用食材	使用量	備考
イナアガーL	2g	
グラニュー糖	12g	
コーヒー	87g	
牛乳	100g	

主要使用商品紹介

商品名	商品特徴	商品特徴	商品特徴
	透明でなめらかな ゼリーを作ります。		
	常温で固まり		
	夏季の室温でも 形崩れしません。		

メニュー名

もずくのチャプチェ風丼ぶり

ユーザー
メニュー
価格 約

150 円

調理時間
約

20 分

カロリー
約

312 kcal



メニューコンセプト



低カロリーで食物繊維豊富なもずくを使用し、ヘルシー志向に応える新感覚のチャプチェ風丼メニューです。

オペレーション

- ① 冷凍海藻美ら海もずくは解凍する。
- ② 玉ねぎ、にんじん、ピーマンは、5mm角に切る。
- ③ 鍋にサラダ油とおろしにんにく、豆板醤を入れて加熱し、香りが出たら豚ひき肉を入れて炒める。
- ④ 豚ひき肉の色が変わったら、②を入れて炒め、更に①とコンソメ粉末を入れて炒め合わせる。
- ⑤ 器にごはんを盛り、④をのせる。

使用食材	使用量	備考
冷凍海藻美ら海もずく	20.0g	
玉ねぎ	20.0g	
にんじん	15.0g	
ピーマン	10.0g	
サラダ油	0.5g	
おろしにんにく	0.5g	
豆板醤	0.5g	
豚ひき肉	20.0g	
コンソメ粉末 (JAS)	1.0g	
ごはん	160.0g	

主要使用商品紹介

美ら海もずく		コンソメ粉末	
商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴
 <p>塩抜き、洗浄が不要。解凍してそのまま使えます 沖縄県産のもずくを使用。</p>	 <p>風味を引き立たせる為に、各種スパイスを配合して仕上げました。</p>		

メニュー名

もずくキムチの豚にらそば

ユーザー
メニュー
価格 約

270 円

調理時間
約

15 分

カロリー
約

503 kcal



メニューコンセプト



もずくキムチの旨辛に、豚肉とニラの
コクを合わせた、食欲を刺激するスタミナ
系そばメニューです。

オペレーション

- ① もずくキムチは解凍する。
- ② にらは4cm長さに切り、ゆでて水気をきる。
- ③ 豚バラ肉はゆでて冷ます。
- ④ まぜそばのたれ濃厚魚介醤油・水を混ぜ合わせ、冷やす。
- ④ そばをゆでて冷水でしめ、器に盛る。
- ⑤ ⑤に④を注ぎ、①・②・③をのせる。

使用食材	使用量	備考
にら	40.0g	
豚バラ肉(薄切り)	30.0g	
まぜそばのたれ濃厚魚介醤油	30.0g	
水	60.0g	
そば(冷凍)	1玉	
もずくキムチ	20.0g	

主要使用商品紹介

まぜそばのたれ濃厚魚介醤油		もずくキムチ	
商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴
 <p>鶏と豚のうまみ たっぷりの醤油 だれに鰹節、煮干 各種スパイスを 加え奥深い味わい に仕上げました。</p>	 <p>魚介のうまみを 効かせたキムチ 味がくせになる 味わいです。</p>		

メニュー名

スパイスカレーまぜうどん

ユーザー
メニュー
価格 約

270 円

調理時間
約

30 分

カロリー
約

585 kcal



メニューコンセプト

スパイスカレーからイメージした、夏にぴったりの冷たいカレーのまぜうどんです。

オペレーション

- ① 紫玉ねぎは粗みじん切りして水にさらす。
- ② キャベツは1cm幅の千切りにしてさっとゆでる。
- ③ フライパンに豚ひき肉を入れて炒め、仕上げに背徳のカレーまぜそばのたれ2.5gを加えて混ぜる。
- ④ ③にカットトマトを混ぜ合わせて冷ます。
- ⑤ 背徳のカレーまぜそばのたれ45g・水を合わせて冷やす。
- ⑥ うどんをゆでて冷水でしめ、水気を切って器に盛る。①・②・④・鶏のから揚げ・半熟卵をのせ、⑤を注ぐ。
- ⑥ カイエンヌペッパーをふりかける。

使用食材	使用量	備考
紫玉ねぎ	20.0g	
キャベツ	30.0g	
豚ひき肉	15.0g	
背徳のカレーまぜそばのたれ	2.5g	
カットトマト(缶)	25.0g	
背徳のカレーまぜそばのたれ	45.0g	
水	90.0g	
うどん(冷凍)	1玉	
鶏のから揚げ(塩・むね)	1個	
半熟卵	1/2個	
カイエンヌペッパー	適量	

主要使用商品紹介

背徳のカレーまぜそばのたれ					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	15種のスパイスを使用し、本格的なカレー味に仕上げました。				

提案メーカー

ハナマルキ(株)

メニュー名

コク旨 ナポリタン

ユーザー
メニュー
価格 約

300 円

調理時間
約

20 分

カロリー
約

550 kcal



メニューコンセプト

ケチャップで味付けするよりも
コクのあるまろやかな仕上がりになります！！

オペレーション

- ① 一口大にカットした野菜とソーセージを炒める。
- ② 火が通ったら熟成BBQソースと可能であれば、パスタのゆで汁を入れる。
- ③ 茹で上がったパスタを②の中に入れて良く絡めて完成。

使用食材	使用量	備考
パスタ	100g	
熟成BBQソース	30g	
ピーマン	1個	
玉ねぎ	1/8個	
にんじん	1/8本	
ソーセージ	3本	

主要使用商品紹介

熟成BBQソース		商品特徴	商品特徴	商品特徴
	トマトケチャップに「液体塩こうじ」をブレンドすることで、 うま味の強いアメリカンスタイル のバーベキューソースに仕上げました。			

提案メーカー

ハナマルキ(株)

メニュー名

チキンハーブステーキ🌿

ユーザー
メニュー
価格 約

300 円

調理時間
約20
(漬け込
み除く)

分

カロリー
約

220 kcal



メニューコンセプト

子どもに大人気のハーブステーキ！
スパイスといっても辛さはないので、
食べやすく、ご飯にもパンメニューにも
合います！！

オペレーション

- ① 鶏もも肉に「ハーブ&スパイス塩こうじ」を漬け込む。
- ② フライパンもしくはスチコンで①を焼く。

使用食材	使用量	備考
鶏もも肉	250g	
ハーブスパイス塩こうじ	25g	

主要使用商品紹介

ハーブスパイス塩こうじ					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	香り豊かな4種のハーブとスパイスのアクセントを加えた洋風塩こうじです。塩こうじの効果はそのまま！				

