

JFSR

日本食生活総研株式会社
Japan Food Style Research Co., Ltd.

「冷凍料理革命」

HACCP認証取得工場 × 最新設備

フレンチ・イタリアン・和食の熟練シェフが作る

感動の冷凍料理

JFSR

日本食生活総研株式会社

革命

Revolution



私たちの揺るぎない信念は、「美味しさで心を動かす」ということ。
料理に真摯に向き合い、手仕事で誠実にお作りし、冷凍でお届けして
います。業界の常識にとらわれず、「本物の味」を実現させるこの挑戦
は、まさに「冷凍料理革命」。誇りと責任を胸に、日々邁進しています。

圧倒的な美味しさと情熱を込めた 冷凍料理で、現場を救います

深刻な人手不足、品質のばらつき、煩雑な衛生管理——
現場の努力だけでは解決が難しい課題に、私たちは本気で
向き合います。

熟練シェフが手がける、解凍するだけでそのまま提供いた
だける本格料理を、HACCP認証取得の安心体制で丁寧
にお作りし、味を損なわないよう急速冷凍してお届けします。

導入いただくことで、コスト削減・品質の標準化・オペレ
ーションの効率化を同時に実現し、人手不足もカバー。厨房を
支える信頼の“裏方パートナー”として、貴社に貢献します。



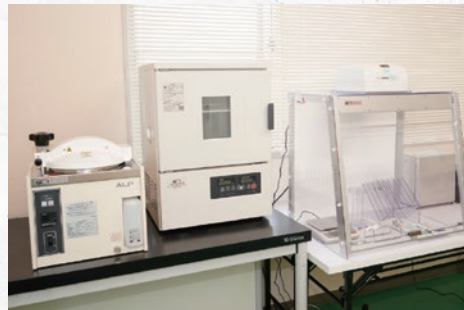
大使館御用達シェフによる 自社製造

01 HACCP認証取得工場×最新設備

HACCP対応の先進機能を持ったメス(自動攪拌機能付き回転窯)や、設定温度や芯温の管理データを自動保存できるパリオ(万能調理器)、次世代の冷凍技術「プロトン凍結機」など新時代の調理器を備えています。細菌検査室も設けており、HACCPに沿った衛生管理のもと、安全・安心に配慮して製造しています。



JFS-A25000104-00：本社工場



02 一貫した自社生産体制だからできること

メニュー考案から原材料の選定、製造、品質管理、出荷までを自社で一貫して行うことで、安定した品質と高いトレーサビリティを実現しています。また、余分な流通コストを抑えることで、その分を素材選びや味づくりに還元。効率化によって生まれた価値を、最大限“おいしさ”へと注ぎ込んでいます。

03 誠実な手仕事が生む、確かな品質

私たちは、ただ効率を追う冷凍食品メーカーではありません。熟練シェフの確かな技と感性を活かし、味に妥協せず、ひとつひとつ丁寧に仕立てています。手間を惜しまない誠実なもののづくりこそが、安定したおいしさと信頼につながる——その信念を胸に、上質な料理をお届けしています。

04 現場を知るからこそ、現場に寄り添う

ホテルやレストランで経験を積んだシェフが多数在籍しています。現場でのご苦勞を深く理解し、「この一皿が、きっとお役に立てる」そんな想いを形にしています。実務に即した提案力と、プロの視点からの開発力が私たちの強みです。

05 ケータリングで培った実践的ノウハウ

長年の大型ケータリング事業で培った経験により、“現場が本当に求める料理”“ビュッフェで選ばれる料理”を熟知しています。また、オペレーション効率を高める工夫や、高品質を維持しながら提供の手間を軽減する仕組みづくりをサポートします。

06 手作りの温もりと、大量供給の安定性

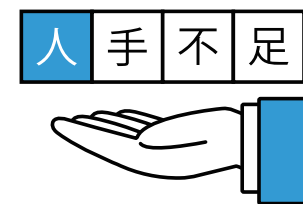
毎日6,000名分の給食事業を運営する中で培ったノウハウを活かし、手作りの味わいを保ちながら、安定した大量製造を可能にしています。“手仕事”と“効率”という相反する価値を、確かな技術で融合しています。

本物の味を求める人手不足のキッチンをサポート!

現場のお困りごと解決

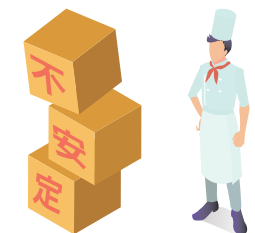
現場の努力だけでは解決できない業界共通の悩み

深刻な人手不足



熟練調理スタッフや盛り付け要員の確保が困難

品質の不安定化



アルバイトや大量調理による味や見た目のばらつき

衛生管理のリスク



食中毒や異物混入など企業への信頼を損なうトラブルの懸念

非効率なオペレーション



盛り付けや配膳の遅れによる顧客満足度の低下

効率化・収益向上に直結する4つの導入メリット

人件費を削減



Cost
30-50%
OFF

専門的な調理・繊細な盛り付け工数をほぼゼロに

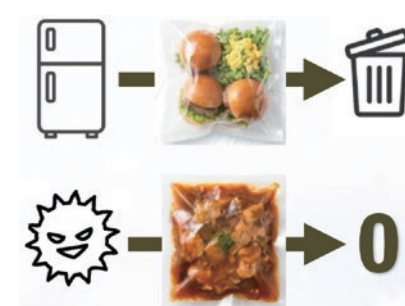
品質の標準化



Quality
100%

スタッフのスキルに依存しない安定性

廃棄ロスとリスクの最小化



Risk
ZERO

必要な分だけ計画的に解凍
食中毒リスクも極限まで低減

機会損失の防止



Opportunity
UP↑

提供スピードの高速化により
繁忙時の販売機会を逃さない

煮込み料理

フレンチとイタリアンの熟練した料理人の技術を惜しみなくいかにして
丁寧に仕上げた、レストランクオリティの本格料理

荷姿：冷凍 1kg×10 縦275×横185×25mm



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

肉を丁寧にマリネしフンドヴォーと特製
ソースで煮込んだ逸品



ビーフシチュープレミアム

長時間煮込んでソースに肉の旨味を
引き出したワンランク上の味



ビーフシチュー

特製デミグラスソースで柔らかく煮込んだ
本格的な味をお手軽



豚肉と白いんげん豆の
トマト煮込み

豚肉と豆をトマトでじっくり煮込んで
それぞれの旨味を凝縮



豚肩肉の煮込み ハンガリー風

パプリカと煮込んだ濃厚ソースが
肉を引き立て華やかな仕上がりに



チキンフリカッセ
シャンピニオンクリーム

鶏肉と茸をクリームで煮込み
丁寧に仕上げたワインにもあう逸品



チキンのブランケット

濃厚でまろやかなホワイトソースで煮込む
チキンのシチュー



チキンラグー シトラス風味

柑橘の香りと鶏の旨味、玉ねぎの甘みが
重なった爽やかな一品



海の幸のラグー
プッタネスカ風（スズキ）

スズキや魚介とトマト、
オリーブの旨味が詰まった人気料理



チキンとグリルと
彩り野菜のトマト煮込み

香ばしい鶏肉と野菜を
トマトソースでやさしく煮込みました



シーフードマカロニグラタン

濃厚ベシャメルソースが特徴
皿に移してオーブンで焼くだけで完成



ホテル仕立て 欧風カレー

牛肉と鶏肉のフォンを使った贅沢な旨味
スパイシーな本格カレー

パスタソース

ひと手間ふた手間かけたオリジナルソース
茹で上げたパスタに合えば極上の一皿が完成。肉や魚料理のソースにもおすすめ

荷姿：冷凍 1kg×10 縦275×横185×25mm



きのこの濃厚ボルチーニソース

たっぷりのボルチーニの濃厚な薫りと
特製赤ワインソースが決め手



蟹のうま味が濃い
トマトクリームソース

極限までソースを煮込み旨味を凝縮
少しスパイシーな仕上がりに



有機豆乳仕立て
淡路玉ねぎたっぷりウニクリーム

玉ねぎの甘さがウニの旨味を引き立てる、
技術のつまった極上ソース



夢のカルボナーラソース

冷凍で難しいと言われている
カルボナーラソースを上質な味に実現



濃厚ボロネーゼ
デミグラス仕立て

自家製トマトソース・デミグラス・
ボルチーニソースが奏でる逸品



焦がしガーリック香る
しらすのペペロンチーノ

丁寧に炒めたガーリックの香りと
程よい辛さが絶妙な人気ソース



サルシッチャの
レモンクリームソース

特製サルシッチャの旨味と
レモンの酸味がマッチした爽やかな味

パスタ・リゾット・ドリア

容器ごとレンジアップするだけ！
アルデンテに仕上がります

荷姿：冷凍 20個～ 縦127×横185×高さ35mm



きのこの濃厚ボルチーニリゾット



蟹のうま味が濃い
ごほうびトマトクリームパスタ



有機豆乳仕立て
淡路玉ねぎたっぷりウニクリームパスタ



夢のカルボナーラ



濃厚ボロネーゼ
デミグラス仕立て



焦がしガーリック香る
しらすのペペロンチーノ



サルシッチャの
レモンクリームパスタ



贅沢チキンドリア

美味しさの秘訣は、手間をかけた二重構造だから

ソース



+

パスタ



シェフ手作りのソースと
ゆで時間にこだわった麺を
それぞれ急速冷凍で凍らせてから
併せて真空することで、
温めた時にちょうどアルデンテ食感に
なる様にお作りしています。

容器のままでもお召し上がりいただけますが、
皿盛りして、チーズやパセリ、野菜等をトッピングすれば
本格的な一皿の出来上がり。ぜひお試しください。



フィンガーフード・オードブル

手仕事が生み出す、ワンランク上のときめき
大切なシーンを、贅沢な彩りと美味しさで華やかに格上げします



解凍して皿盛りする
フィンガーフード、
カップ入りのオードブルを
ご用意しています。

お弁当

バラエティ豊かな満足度の高いお弁当を揃えました

1,000個以上の大量注文も承ります。
会議・研修・イベントにぜひご利用ください。

容器サイズ: 24cm×20cm×3.5cm



生姜香る
ポークの彩り洋食弁当



鶏の照り焼きと
旬菜の和風御膳



肉団子と点心の
にぎわい中華弁当

容器サイズ: 28cm×18.5cm×4cm



ふっくら煮込み風
ハンバーグ弁当



白身魚の
旨だしあんかけ御膳



しっとり蒸し鶏の
チリソース弁当



しっとりローストビーフ
贅沢洋食弁当



牛すき焼き
旬彩ごちそう御膳



特選海老の
本格チリソース弁当



贅沢ステーキの
プレミアム弁当



伝統仕立て
特製ビーフシチュー弁当

※ご注文は50個以上から承ります。
※おかず部分のみのご注文も可能です。
※ヴィーガン、グルテンフリー、
ハラルフレンドメニュー等
お気軽にご相談ください。

私たちは貴社の裏方パートナーです



私たちが提供するの、単なる「おいしい冷凍食品」ではありません。「熟練の料理人が味と食感にこだわり、技術を生かして丁寧に仕上げ、急速冷凍した料理」です。

本物の味を求めながらも人手不足に悩むキッチンを、「貴社の裏方パートナー」として支えます。

業務改善ツールとしてご活用いただくことで、貴社のブランド価値向上にも貢献します。



「美味しい料理は、人を幸せにする」

命を育み生きる力となる食の仕事に誇りと責任を持ち、
これまでにない美味しさで心を動かす料理作りに
邁進してまいります。

会社概要

会社名 日本食生活総研株式会社

所在地 〒213-0031

神奈川県川崎市高津区宇奈根718-15

TEL:044-281-0725 FAX:044-833-5108

E-mail:info@jfsr.co.jp URL:http://jfsr.co.jp

JFSR

企業理念

3つの喜び、3つの力、3つの勇気で未来へ進む。

3 喜の会社

お客様に喜んでもらえる会社
社員に喜んでもらえる会社
社会に喜んでもらえる会社

3 力の経営

商品力
価格力
伝達力

3 つの勇気

大きな夢をもつ
果敢に挑戦する
Nevergiveup

