

セントラルフーズ卸部門のご案内

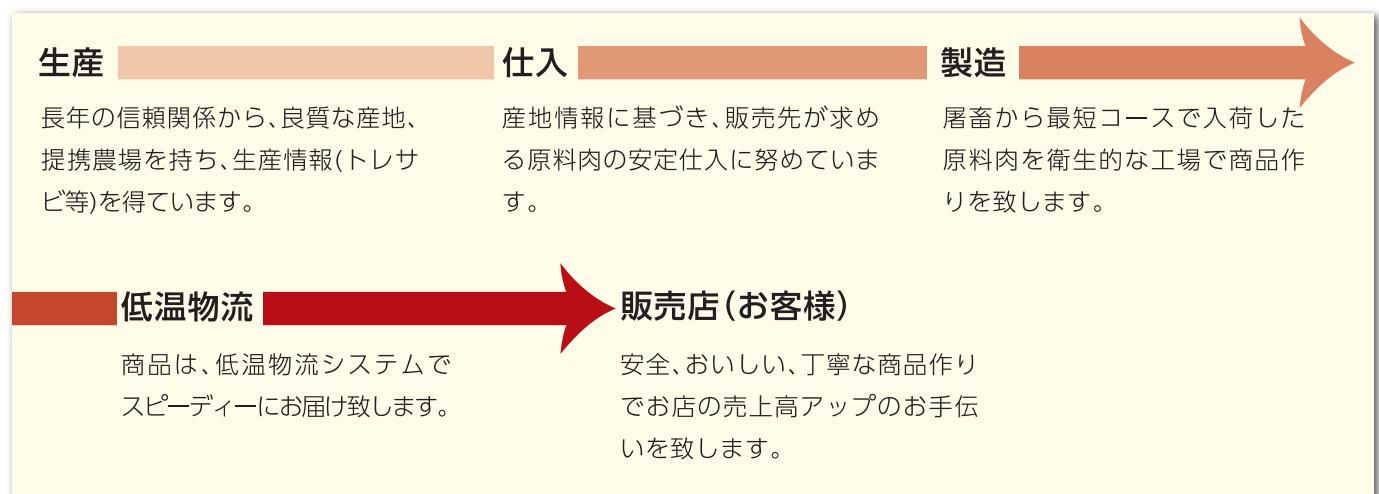
セントラルフーズは、原料の調達から生産・販売までにおいてすべての部署が連携し、品質保証体制を確立し、安心・安全でおいしい良質な商品をお届けしている東急グループの会社です。

卸部門の取組みとしては、お客様のあらゆるニーズやご要望にお応えするよう、店頭や営業で得た情報をもとに、当社ブランド商品や共同開発商品の生産、加工、開発までの一貫したご提案を行います。

■生産～流通までの流れ

食の上流から下流までを網羅し、売れる商品作りにご協力いたします。

各セクションの密接な連携プレーにより、新鮮で上質なおいしさ、適正な価格、迅速なデリバリーを実現しています。



■取り扱い銘柄、産地

量販店、食品メーカー、飲食店、小売店などに当社の横浜工場や狭山工場で製造している精肉、加工肉、惣菜、冷凍食品などをご提供しています。

牛肉	豚肉	鶏肉
・山形県産 手ノ子牛(オリジナルブランド) ・国産牛 ・黒毛和牛 ・輸入牛(オーストラリア産、アメリカ産他)	・神奈川県産 高座豚(オリジナルブランド) ・アメリカンポーク ・黒豚 ・沖縄豚	・地養鳥 ・地養赤鳥 ・阿波尾鶏 ・若鶏
など	など	など

既存商品のご紹介

精肉商品(アウトパック・原料肉 等)のご案内 横浜工場

低温維持で原料をスピード加工、衛生管理が行き届いた精肉専用工場で、日々の生産体制とお取引先様・販売店舗へのデリバリーモードを確立しています。

■商品のご紹介

- | | | |
|---------|-----------------|-----------|
| ・うす切り | ・ステーキ、トンカツ、カレー用 | ・焼肉セット |
| ・しゃぶしゃぶ | ・焼肉用 | ・鍋物セット |
| ・切落し | ・味付け肉 | ・原料肉(牛、豚) |
| ・ひき肉 | ・ノントレーパック | など |



■販売先

- | | | |
|---------------|--------|-----|
| 私鉄系スーパー・マーケット | 畜肉加工工場 | 飲食店 |
| ドラッグストア | 精肉小売店 | など |

加工肉商品のご案内 狹山工場

安全で高品質な商品を提供するため、それぞれの工程において一貫した衛生的な生産システムと経験豊富な技術者達の「目」と「技」により、日々安定した「おいしい」商品を生産しています。

■商品のご紹介

加工肉(ハム・ソーセージ・ベーコン)

用途やお客様のご要望に合わせたスペックでお作りします。

※薄切り、輪切り、細切り、短冊切り、拍子切り、ダイスカット、斜め切り等の各種カット方法で厚さ2.5mmから対応しております。

スライス機種

斜め切りスライサー ワンオールスライサー 高速スライサー
3Dスライサー チョップカッター ダイススライサー など



味付け肉(生肉をカットし味噌味などに味付け)

パッキング(小売用・業務用)、ラベリング等を行い
納品いたします。



■販売先

- 大手食品メーカー 大手ベーカリー 有名飲食店
有名レストラン 飲食店向け食材卸問屋 など

【調理例】



オリジナル品、OEMのご相談

お客様の思いをカタチにします

- ・こだわりの原材料を使って商品を作りたい
- ・店舗で作っている味のバラつきを安定させたい
- ・お客様の声を直接反映した商品を作りたい
- ・商品にオリジナリティーをつけたい
- ・看板商品を作りたい
- ・製造コストを改善したい

豊富な知識と経験を基にご要望を再現いたします

店舗毎に商品を製造しているが
味にバラつきがある

商品サンプルをいただきレシピを作成いたします。
試作を重ねて決定したレシピを忠実に再現し、安定した味をご提供いたします。

オリジナルの食材を作りたい

ウインナー、ベーコンの特殊カットを豊富なバリエーションでご提案させていただきます。
(ダイスカット、拍子切り、輪切り、斜め切り)

お店のメイン商品を作りたい

弊社が展開する洋惣菜店「ローゼンハイム」は、お客様の声により成長させていただきました。そのノウハウを活かし、ローストビーフ、ホットデリカ等ご提案させていただきます。

オリジナル商品・OEMの流れ

ヒアリング

お客様よりオリジナル商品のご要望事項をおうかがいいたします。

商品開発

お客様よりヒアリングした内容を基に商品を開発ご提案いたします。

サンプル
ご提示

商品サンプルを試作し、お客様に商品を決定していただきます。

お見積り

製造に向け、ご要望事項に合わせたお見積りをさせていただきます。

製造・納品

正式なご発注をいただき製造いたします。