

業務用商品カタログ



JUGEMU FOOD

JUGEMU FOOD

JUGEMU FOODは、東京都大田区の食品メーカーです。

百貨店・航空会社のカタログギフト、ホテル・フレンチシェフ監修商品、PB・OEM商品等、多数取り扱っています。

特にカレー・シチュー・ハンバーグを中心とした独自の煮込み技術を活かしたオーダーを多く頂いております。

～JUGEMU FOODの3つのこだわり～

1：身体に優しく美味しい商品づくりをすること

保存料不使用。添加物・増粘剤・着色料を出来る限り使用しないという拘りを持っています。野菜は出来る限り国産を使用。

出来立ての味をお届けしたいため、業務用商品は全てレトルトではなく冷凍に特化しています。味の違いをぜひ知って頂きたいです。

2：独自の煮込み技術・製法

長時間の煮込み技術(10時間以上)、海洋深層水を使用しお肉を柔らかくする調理法、1次殺菌後に高い衛生検査技術を用いてご提供出来るため、他社が行う2次殺菌後の味の変化を防ぐことが出来ます。

ここまでこだわるため、お肉を柔らかく仕上げる事が出来ます。

3：小ロットからの対応可

PB・OEM商品では、最低ロット200kg～を目安に対応しております。

当社工場以外にも委託先工場がございます。お気軽にご相談下さいませ。

<当社の得意分野>カレー、シチュー、ハンバーグ、煮込み、スープ等

■商品のご案内

【カレー】 (P3~5)

フオンドボービーフカレー
ハッシュドビーフ
JUGEMU特製ビーフカレー
タイ風チキンカレー
ジャワ風ビーフカレー
インド風キーマカレー
ほうれん草カレー
トマトカレー
茄子きーマカレー
JUGEMU黒カレー
チキンカレー

【シチュー】 (P6)

ビーフシチュー(オーストラリア産)
プレミアムビーフシチュー(国産)

【ハンバーグ】 (P6)

デミハンバーグ
和風ハンバーグ
イタリアンハンバーグ

【煮込み料理】 (P7~8)

鶏肉のクリーム煮
メキシカンチキン
豚肉のトマト煮
牛ホホ肉の赤ワイン煮
キャベツロール

【スープ】 (P9)

クラムチャウダー
挽き肉とオニオンのトマトスープ
アボガトのパンプキンスープ

【パスタソース】 (P10~11)

粗挽きミートソース
茄子のトマトソース
サーモントマトクリームソース
ベーコンチーズクリームソース
イカと明太子のクリームソース
舞茸とベーコンの和風ソース

■PB・OEMについて (P12~13)

■送料について (P14)

カレー (全11種類)

辛さ指標：★(甘め) ★★(普通) ★★★(辛い) ★★★★★(大辛)

[2001] フォンドボービーフカレー

薄切りカットの牛肉を牛の自家製ブイヨンで煮込み、7種類のブレンドした香辛料を加え、ソースを加えた本格派のカレーです。

辛さ：★★ (普通)

内容量：180g

湯煎時間：5～6分



[2002] ハッシュドビーフ

牛肉と大ぶりにスライスした玉葱がバランス良く入っています。マッシュルームもたっぷり使用。特製デミグラスソースで、昔懐かしい味に仕上がっています。誰にでも好まれる商品です。

辛さ：★ (甘め)

内容量：180g

湯煎時間：5～6分



[2003] JUGEMU特製ビーフカレー

デミグラスソースをベースにコクがありマイルドなカレー。牛スライス肉に、薄めに切った玉葱を加えてじっくり時間をかけて煮込みました。玉葱の甘さと牛肉のダシがよく出て、濃厚な味に仕上がっています。

辛さ：★ (やや甘め)

内容量：180g

湯煎時間：5～6分



[2004] タイ風チキンカレー

ココナッツミルク、ナンプラーを使用した本格派のタイカレー。JUGEMU FOODの商品の中では、一番の辛さです。1人前220gとかなりボリュームもあります。

辛さ：★★★★★ (大辛)

内容量：220g

湯煎時間：5～6分



カレー（全11種類）

辛さ指標：★(甘め) ★★(普通) ★★★(辛い) ★★★★★(大辛)

[2006] ジャワ風ビーフカレー

ゴロっとした大きい牛肉をたっぷり入れてチャツネで風味を出しています。1人前220gとかなりボリュームもあります。

辛さ：★★（普通～やや辛）

内容量：220g

湯煎時間：5~6分



[2007] インド風キーマカレー

牛挽き肉と玉葱たっぷりのカレーは、ナンやライスに良く合います。JUGEMU FOODの商品の中では、二番目に辛いです。

辛さ：★★★★（辛い）

内容量：220g

湯煎時間：5~6分



[2009] ほうれん草カレー

牛挽肉とほうれん草のピューレをふんだんに使用したカレーです。フルーツの甘みも感じられます。

辛さ：★（甘め～やや甘め）

内容量：180g

湯煎時間：5~6分



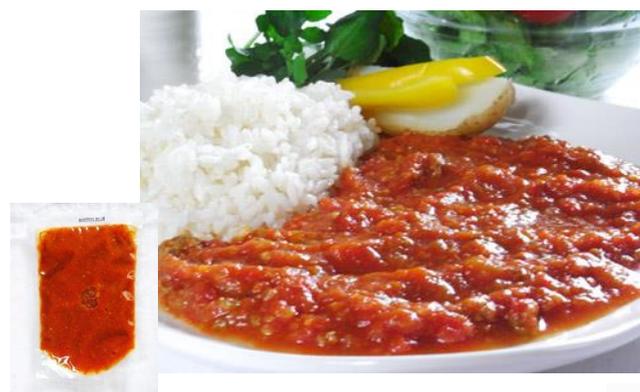
[2010] トマトカレー

トマトをたっぷり使用した辛めのカレー。トマトの食感も楽しむことができます。牛・豚挽肉と玉葱をたっぷり使用し、隠し味にタイの香辛料を効かせました。

辛さ：★★★★（辛い）

内容量：180g

湯煎時間：5~6分



カレー（全11種類）

辛さ指標：★(甘め) ★★(普通) ★★★(辛い) ★★★★(大辛)

[20016] 茄子きーまカレー

牛挽肉と人参、じゃがいも、大ぶりの茄子をふんだんに使った野菜たっぷりカレーです。香辛料のクミン、ガラムマサラが効いています。

辛さ：★★（普通～やや辛）

内容量：180g

湯煎時間：5~6分



[2025] JUGEMU黒カレー

ビーフシチューと同じ手法で柔らかく仕上げた牛肉もたっぷり入った濃厚な黒カレー。野菜とフルーツの甘みも感じられる優しい味のカレーです。

辛さ：★★（普通～やや辛）

内容量：195g

湯煎時間：11~12分



[2011] チキンカレー

鶏肉をヨーグルトとカレー粉に漬込んだ後に煮込んでいるため、とても柔らかく仕上がっています。にんじんを中心とした野菜の甘みと旨味を感じられるまろやかなカレー。

辛さ：★★（やや甘め～普通）

内容量：195g

湯煎時間：5~6分



シチュー (全2種類)

[3001] ビーフシチュー

(オーストラリア産)

作り続けて30年、変わらぬ味のシチュー。牛肉を深層水に漬込んだ後に、9時間かけて4段階の温度帯で煮込んだ牛肉はとても柔らかく仕上がっています。JUGEMU FOOD自慢の逸品です。

内容量：200g

湯煎時間：16～17分



[300901] プレミアムビーフシチュー (国産)

国産牛のすね肉を10時間かけて煮込みました。ソースには赤ワインがたっぷり、牛肉に酸味と甘み風味を加えています。ここまでの品質のビーフシチューはお店でもなかなか味わうことが出来ません。化学調味料・着色料等、一切不使用。

内容量：200g

湯煎時間：15～18分



ハンバーグ (全3種類)

[3010] デミハンバーグ

JUGEMU FOOD独特の製法でじっくり煮込んだハンバーグ。ふわっとした仕上がりで、デミグラスソースがよく絡みます。

内容量：190g (ハンバーグ100g、ソース80g)

湯煎時間：16～17分



[3012] 和風ハンバーグ

もち米でとろみをつけ、生姜の香りもほど良いしょうゆだれのソースはどなたにも好まれる味です。身体に良い黒米も使用しています。

内容量：180g (ハンバーグ110g、ソース70g)

湯煎時間：16～17分



[3013] イタリアンハンバーグ

ジューシーなハンバーグに、4種類のミックスチーズを乗せました。バジル、オレガノが入ったトマトソースとの相性が絶妙です。リピーターの多い商品です。

内容量：200g(ハンバーグ100g、ソース80g、チーズ1枚)

湯煎時間：18～19分



煮込み料理 (全5種類)

[3006] 鶏肉のクリーム煮

自家製鶏ブイヨンを注いで煮詰めた後、生クリームをたっぷり加えて、味付けをしています。鶏肉は活性水で洗浄後、深層水に一晩漬込み、鶏の臭みを取り除き、柔らかく焼き上げています。

内容量：鶏肉3個+ソース100g

湯煎時間：12～13分



[3104] 豚肉のトマト煮

豚肉70gを2カットにして、玉葱・パプリカなどの野菜を入れて煮込んでいます。トマトソースは独自で5種類をブレンド。濃厚でコクのある仕上がりです。

内容量：200g

湯煎時間：13～14分



[3007] メキシカンチキン

上質な鶏腿肉を深層水に漬け込んで鶏肉の臭みを取り、優しく焼き上げました。ソースは、上品な酸味と甘さを感じる2種類のトマトソースをベースに、カレー粉と唐辛子でスパイシーに仕上げました。

内容量：270g

湯煎時間：12～13分



[3202] 牛ホホ肉の赤ワイン煮

牛ホホ肉は厳選したものを使用。1つ1つ水洗いをして臭みを取り除き、深層水・赤ワインに漬込み、4段階の温度帯で10時間程煮込んでいます。

JUGEMU FOODこだわりの逸品です。

内容量：180g

湯煎時間：15～16分



[7001] キャベツロール(4層のミルフィーユ仕立て)

農林水産大臣賞を受賞した群馬県産やまと豚の挽肉を100%使用。国産キャベツとやまと豚の挽肉を手作業で交互に4層に重ね合わせました。ソースが染みこんだキャベツは箸で切れる程の柔らかさに仕上がっています。

内容量：270g

湯煎時間：20～25分



スープ (全3種類)

[9816] クラムチャウダー

あさり、玉葱、にんじん、じゃがいも、ベーコン、チーズ、生クリームをふんだんに使用している濃厚なクラムチャウダーです。

純度の高いあさりのエキスを揉みこんでおり、あさりの凝縮した旨味もしっかりと感じられるスープに仕上がっています。

内容量：200g

湯煎時間：5～6分



[1015] 挽き肉とオニオンのトマトスープ

牛挽き肉、ソテーオニオン、ミックスビーンズ、マッシュルーム、にんじんが入った具だくさんのトマトスープ。牛挽き肉は脂身が少ないものを厳選、トマトスープは自家製の牛ブイヨンを使用しています。

内容量：165g

湯煎時間：6～7分



[9831] アボカドパンプキンスープ

濃厚なクリームをふんだんに使用したかぼちゃのスープにアボカドを加えました。

ビタミン豊富な食材を使用しており、栄養価の高いスープです。

内容量：190g

湯煎時間：6～7分



パスタソース (全8種類)

[1028] 粗挽きミートソース

赤ワインで炒めた牛挽き肉を使ったミートソース。玉葱・にんじん・セロリ、トマトの適度な酸味と出汁の効いた深い味わいのデミソースが特徴です。

内容量：170g
湯煎時間：5~6分



[1010] 茄子のトマトソース

大ぶりの茄子がたっぷり入ったトマトソース。茄子は素揚げしているため、甘みを感じることが出来ます。1人前200gとボリューム感もあります。

内容量：200g
湯煎時間：6~7分



[1026] サーモントマトクリームソース

粗くほぐしたサーモンを入れたトマトクリームソース。トマトの甘み旨味をしっかりと感じられるソースに上質なニュージーランド産の生クリームを合わせて仕上げました。

内容量：180g
湯煎時間：5~6分



[1034] ベーコンチーズクリームソース

適度な脂身が乗ったみじん切りをしたベーコンと4種類の濃厚なチーズが入ったクリームソース。パスタソースで一番人気の商品です。

内容量：170g
湯煎時間：5~6分



(※)現在はみじん切りのベーコンを使用しております
お写真は角切りであり、イメージと異なります。10/14

[1021] イカと明太子のクリームソース

牛乳をふんだんに使い、明太子を加えて風味豊かに仕上げたイカ入りのクリームソースです。

内容量：110g

湯煎時間：5～6分



[1029] 舞茸とベーコンの和風ソース

肉と魚介の旨味を効かせ、ローストガーリックオイルで香り良く仕上げたソースに舞茸・平茸・ベーコンを加えて仕上げました。

内容量：110g

湯煎時間：5～6分



PB・OEMについて

商品開発の流れ(開発目安期間：2～3ヶ月前後)



1. ご相談



2. 第一回試作：試食



3. 概算お見積り



4. 第二回試作：試食

3 週間前後

2 週間前後



5. 最終見積り/お支払い



6. 製品受注：製造



7. 納品

3 週間～4 週間前後

PB・OEMについて

よくあるご質問

Q.最低ロットはどれくらいでしょうか？

A.最低200kg～を目安にPB・OEM商品を製造しております。
(当社以外の外注も含みます)

Q.製造はどれくらいの期間で出来るのでしょうか？

A.2～3ヶ月程が目安です。商品によって異なります。

Q.商品の賞味期限はどれくらいでしょうか？

A.現在お取り扱いの業務用商品は、製造日より1年です。
PB・OEM商品は内容によって異なる可能性があります。

Q.製造後に内容量・内容物の調整は可能でしょうか？

A.内容量、内容物の調整など製造ロット単位であれば多少調整いたします。
再度お見積りを立て直す場合もございます。

Q.決済方法を教えてください。

A.PB・OEM商品は、最終見積り後に現金振込みで決済をお願いしております。
ご入金確認後、製造に入らせて頂きます。

Q.レシピ通りに商品をつくることは可能でしょうか？

A.出来る限り対応させて頂きたいのですが、製造工程上難しく一部変更をさせて頂く場合がございます。また、レシピを頂く際には秘密保持契約書を取り交わさせていただきますので、ご安心頂けたらと思います。

PB・OEM商品開発のご相談は、
HPのお問い合わせフォームよりお気軽にご相談下さいませ。

かかる費用について

試作料は、20,000円(税抜)です。

在庫保管(冷凍商品)サービスについて

2ヶ月間は当社冷凍庫に無料で保管致します。
2ヶ月を超えた場合には、当社の冷凍庫に空いているスペースがございましたら、
月300円(税抜)/ケースで保管が可能です。

送料について(業務用商品)

1：送料無料の場合

<本州のお客様>

60個以上のご注文で送料無料
(60個：1袋5個セット×12)

2. 送料有料の場合

<本州のお客様>

30個～60個未満 ⇒ 600円(税別)

1個～30個未満 ⇒ 1,150円(税別)

<北海道、四国、九州のお客様>

60個以上のご注文 ⇒ 800円(税別)

1個～60個未満 ⇒ 1,550円(税別)

<沖縄、離島のお客様>

個数に関わらず、2,560円(税別)/回

送料について(PB・OEM商品)

1：送料無料の場合

<本州のお客様>

1ケース(見積書記載単位)で送料無料

2：送料有料の場合

<本州のお客様>

1ケース未満の場合 ⇒ 1,150円(税別)/回

<北海道、四国、九州のお客様>

1ケース未満の場合 ⇒ 1,550円(税別)/回

<沖縄、離島のお客様>

個数に関わらず、2,560円(税別)/回

ご注文・お届け時間について

<平日16時までにご注文頂いた場合のお届け日時>

・翌日午前中 ⇒ 関東・南東北・信越・北陸・中部・関西

・翌日中 ⇒ 北東北・中国・四国

・翌々日中 ⇒ 北海道・九州・沖縄

<時間帯指定可能です>

午前中/14時～16時/ 16時～18時/ 18時～20時/ 19時～21時

株式会社 JUGEMUフード (ジュゲムフード)

〒144-0033 東京都大田区東糀谷 3 - 1 1 - 3

業務用商品、PB・OEM、ご相談、HPお問い合わせフォームよりお気軽にお問い合わせ下さい。

HP(URL) : <https://jugemufood.com>

TEL:03-3741-3191 <受付時間>平日 : 9:00~18:00

このカタログに記載している商品情報は、2020年8月時点の情報です。