

## カリーナフードサービス製造工場のご紹介

---



# 当社は、飲食・ケータリング事業を中心に仙台市内での経験豊富な実績を有している

## 会社概要

### 株式会社カーリーナフードサービス (略称:CFS)

#### 設立

1965年7月(設立58年目)

創業者 赤塚 和子

#### 社員数

235名

#### 住所

〒983-0035

宮城県仙台市宮城野区日の出町2-3-5

#### 連絡先

Tel : 022-762-6280

Fax: 022-762-6281

#### 役員

代表取締役 長澤 睦彦

専務取締役 植木 統

常務取締役 浅野 貴之

## 事業案内

### 飲食事業

- ✓ 祖業であり、仙台の地域の顔となる店舗を長年運営
- ※ 仙台市内で7店舗運営

### ケータリング事業

- ✓ ホテル向けほか、団体向けに実績豊富
- ※ 1500名規模まで対応可能

### 中食・OEM事業 (2019年~)

- ✓ 各種企業様向けに実績多数

### 花卉事業

- ✓ 実店舗や各種事業との連携で実績を積む
- ※ 仙台市内で1店舗運営ほか、小売への卸

# 当社は、仙台市内に10の事業拠点を有する

@JR仙台駅前南町通り

伊達なおもてなし  
DUCCA 仙台駅前

@大崎八幡神社

Di VERDE八幡店

仙台うまいもん  
個室居酒屋 亜門

@国分町入口

GocchoSun

@仙台パルコ

DaTe Café O' order

@JR仙台駅エキナカ

878HERVE

製造工場

仙台駅から  
直線距離で5キロ弱

878HERVEアトリエ  
(商品加工場)

デュッカ  
ケータリングカー

@楽天モバイルパーク宮城  
\*球場外売店

Di VERDE  
S-PAL仙台店

@エスパル仙台(駅ビル)

## 2019年に、中食・OEM専門のセントラルキッチンを設立

### 立地



- ✓ 仙台駅から直線距離で5キロ弱に立地
- ✓ 国道4号線と国道45号線の交差点に位置し、原材料供給、製品の出荷が迅速かつ効率的に行え、また顧客や取引先にも迅速にアクセスが可能

### イメージ写真



上空より



工場内部の様子①



工場内部の様子②



工場内部の様子③

# 当社の製造工場は、 レストラン運営の強みを活かした開発力/手作り感や、小ロット対応に特徴がある

## カリーナ製造工場の特徴

### 1. 製品開発力

- 食にまつわる企業だからこそできる**熟練レストランシェフと管理栄養士**が設計する製品は、食したら本物を実感できると確信します

### 2. 手作り感

- 大量調理の画一的な製品とは一線を画す**手作り感**が喜ばれています

### 3. 小ロット生産

- 最低でも1,000食以上のロットを必要とする大きな工場とは違い、**試験販売等の領域から対応が可能**です

# 製造工場の得意分野は冷凍弁当やハンバーグであり、納入実績も豊富

## 得意分野(一例)

### ✓ 冷凍弁当

- ・ 自社の最低ロット定義300個～
- ・ 月4,000個～・応相談

### ✓ ハンバーグ

- ・ 標準品あり(合挽120g)
- ・ 焼成なし月10,000～
- ・ 焼成あり月20,000～ 応相談

### ✓ ソース

- ・ 標準品あり、カスタマイズ対応
- ・ 各種ソース系
- ・ 1バッチ180K～・応相談

### ✓ 惣菜

- ・ 主菜・副菜になるような製品の個別製造
- ・ 1バッチ30K～・応相談

## 納入実績例

### 低糖質 弁当

- ・ 全国展開のパーソナルジム様と提携し、管理栄養士が糖質をはじめとする栄養価を監修した冷凍弁当を製造
- ・ 主菜1点、副菜2点で構成
- ・ 1回500～700食、納入価格450円～



### ミート ソース

- ・ お肉の専門店で発生する端材を活用し、店頭で販売するための各種製品をOEM製造
- ・ 電子レンジ対応製品
- ・ 1回1,000パック～、納入価格350円～



### 惣菜 詰合せ

- ・ 「袋から開けて盛り付けてそのまま提供」というコンセプトで各種惣菜を製造しパッケージしてお届け
- ・ 写真は9種類の惣菜を詰め合わせた例
- ・ 1回2,000食～、納入価格900円～



## 製造工場では、大ロット対応も可能なスペックの設備を揃えている

設備一覧	設備概要	スペック
■ ミキサー	・ ハンバーグ材料のミキシング	・ 40K~50K (1バッチ)
■ 成型機	・ ハンバーグ成型機	・ 20個~30個 (1分)
■ スチーム回転釜	・ ソースやベースになる液体を加熱し、タレや素材と合わせる	・ 200K (1バッチ)
■ ガス回転釜	・ 固形物をタレ等と合わせながら加熱	・ 120K~150K (1バッチ)
■ スチームコンベクション	・ 焼く・煮る・炊く・蒸す・低温調理などの加熱調理	・ ホテルパン1/1 20段
■ ブラストチラー	・ 加熱調理した製品を急速冷却	・ ホテルパン1/1 20段
■ フライヤー	・ 2槽2台 ・1槽1台	・ 150個~175個 (4分1バッチ)
■ プロトン凍結機	・ 生肉・生魚の急速冷凍 解凍しても細胞を壊すことなく生の状態に復元	・ 30kg凍結 (1時間)
■ レトルト殺菌機	・ レトルト製品のテスト開発	・ 54個 (1バッチ) 130*170*20
■ 真空包装機	・ ダブルアームで大量の真空包装に対応	・ シール有効長615mm*4本
■ 充填機	・ ソース充填に対応	・ 1,000パック以上 (1バッチ)
■ その他	・ 金属探知機、高速自動ラベラー、卓上トップシーラー、次亜塩素水生成装置	-

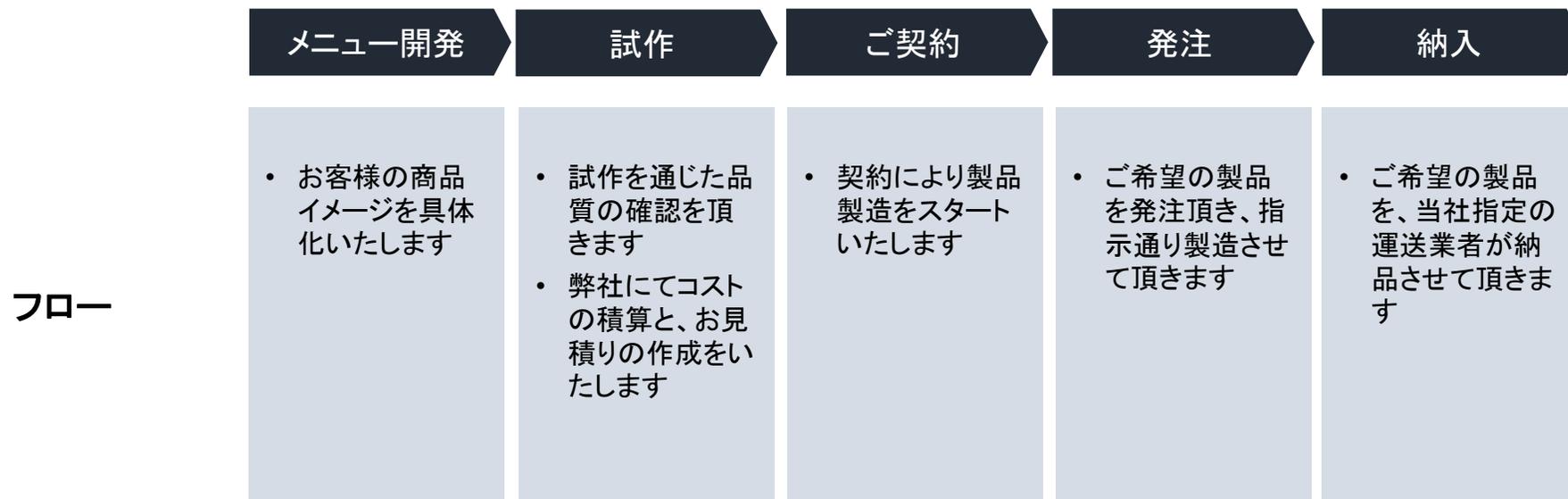
# 製造工場では、経験豊富なシェフが開発面及び品質を支えている

## 主要メンバー

	専門分野	経歴
H.O	フレンチ/イタリアン	<ul style="list-style-type: none"> <li>宮城県出身。宮城調理師専門学校を卒業後、15年東京の著名レストランにてフレンチ・イタリアン部門で要職を担い、東日本大震災を機に当社に参画。イタリアン部門総料理長を経て、セントラルキッチン工場長就任。マネジメントに携わりながら、商品開発の要職を担う</li> </ul>
S.O	創作料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>宮城県出身。高校を卒業後、東京の著名レストランにてフレンチイタリアンをベースにした創作料理で腕を振るう。地方での店舗開発に参画し多種多様な業態に精通する。セントラルキッチン総料理長に就任し、製品製造の責任者の要職を担う</li> </ul>
S.T	洋食/和食	<ul style="list-style-type: none"> <li>福島県出身。仙台調理訓練校を卒業後、宮城県の著名レストラン・著名リゾートホテルにて洋食・和食の調理人として腕を振るう。ホテルや催事での経験を活かしたケータリング運営に精通。お弁当・仕出し事業をまとめる要職を担う</li> </ul>
工場 アドバイザー	食品工場 マネジメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>自社工場で、最大手CVS惣菜、スーパー惣菜、ファミリーレストラン冷凍食品の開発、製造、販売の実務を25年超。また、同CVS新規工場立ち上げ指導、最大手ハム・ソーセージメーカーグループ(常温、冷凍食品、フリーズドライ、チーズ)で8年間開発、製造指導(国内外)の経験を持つ。現在10社以上の食品メーカーコンサルを行っている</li> </ul>

# 製造工場はメニュー開発から関与可能であり、 開発からお見積り作成まで6~8週間程度で対応可能

## 納入までの流れ



## リードタイム

2~4W程度

4W程度

3W ~ 4W

- ✓ 開発から関与可能
- ✓ お見積り作成まで6~8W

- ✓ ご発注から、3Wでの納品が可能



おいしいこと、なんでも。

**CARINA FOOD SERVICE**