



My Home Kitchen
マイホームキッチン

冷凍自動販売機

取扱商品



工場直売の
安心安全な
商品が

200
種類以上!!

3つの食品工場と店舗の個性活かした商品満載!!





那珂川キッチン

那珂川キッチンは福岡県那珂川市西畑で工場を構え、自然と美味しい水に囲まれながら、これまでの三つのこだわり「基本的には国産原材料を使用」「化学添加物は使わない」「調理は手作りで台所の延長上に」を大事にし、日本では殆どない工場として運営しております。更に、皆様方が安心できる工場を目指し、「有機JAS」は令和2年11月に取得、現在「ISO22000」の認証取得も進めておりますので、今後とも手作り無添加の那珂川キッチンをよろしくお願いたします。

今回の販売商品は、全て現行の定番アイテムで手作りとなっております。オーガニックをキーワードに料理家でレストランのシェフと那珂川キッチンのコラボメニューも喜んでいただける商品を多数取り揃えております。



緑色の枠の商品はオーガニックです。

那珂川キッチン 4つのポイント!

那珂川の美味しい水を使用

那珂川キッチンの食品工場は油山の麓にあり、ミネラルを多く含む地下原水がおいしいと周辺には多くの市民が水汲みに集まります。この自然の恵みも生かした、いい食材で美味しいものを食べてもらいたい。

熊本のブランド「走る豚」

どっちの料理ショーでも絶賛された熊本のブランド豚です。自然豊かな熊本県の菊池市にある山の中に広さ約9000坪の栗・梅・ドングリ林を時速30kmで走り回るのは100頭ほどの豚たち。「生きている間は豚の生き方を尊重させたい」という想いの中、豚舎にぎゅうぎゅうに入れて育てるのではなく、のびのび自由に放し飼いをして育てた豚になります。自由闊達に走り回り、土の上で寝転び、木陰で休む。そうして走り回って育った豚の肉は余計な脂肪分がなく甘みがあり、また特有の臭みが少ない、自然の中で暮らした、豚肉本来の味がします。

オーガニック

農薬や化学肥料に頼らず、太陽・水・土地・そこに生物など自然の恵みを生かした農林水産業や加工方法をさします。オーガニックが広まることにより、人や動植物、微生物などすべての生命にとって、平穏かつ健全な自然環境・社会環境が実現します。

有機JAS認定マーク

有機JAS認定マークは、農林水産大臣が定めた品質基準や表示基準に合格した農林物資の製品につけられる認定マークです。那珂川キッチンはJAS法で認定された「有機農産物」の生産工程管理と小分け業（出荷）、有機加工食品（農産加工）を行っております。

01 那珂川キッチンのから揚げ



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏を使用したので揚げ。

02 お弁当用 塩から揚げ



厳選した低脂肪高たんぱくな鶏でスパイシーなから揚げです。

03 お弁当用 鶏から揚げ しょうゆ風味



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏むね肉を使用した唐揚げ。

04 走る豚 肉まん



ブランド豚を贅沢に使用し、皮は国産小麦を使い丁寧に手作り。

05 走る豚 チーズカレーマン



走る豚のミンチと玉ねぎでカレーの深い味わいを感じる商品です。

06 走る豚 しゅうまい



ブランド豚が詰まって脂の甘みが味わえるしゅうまいです。

07 走る豚 餃子



んにく不使用で素材の味を大事にやさしい味に仕上げています。

08 走る豚 春巻き



オイスターソースとごま油が効いて冷凍なのに本格的!

09 走る豚 ニラまんじゅう



具には熊本のブランド豚、アジと天然エビのすり身を使用。

10 お弁当用 とり天



九州産の低脂肪高たんぱくな鶏むね肉を一口大にカット。

11 お弁当用 チキンカツ



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏、ちょっとヘルシー。

12 お弁当用 ソースチキンカツ



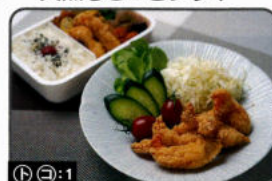
一口サイズで簡単に調理! お弁当やおつまみに大活躍です。

13 お弁当用 味噌チキンカツ



国産大豆と天日塩のみを熟成させた豆味噌で仕込んだ甘味噌。

14 お弁当用 天然むきエビフライ



ぷりぷりの味の濃い天然エビのフライで便利なプレフライタイプ。

15 お弁当用 鮭フライ



菜種油を使用しからりと揚げ、美味しい鮭をフライにしました。

16 お弁当用 鮭フライ (カレー味)



菜種油を使用しからりと揚げ、美味しい国産鮭をフライにしました。

17 チキンレンコンボール



食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感です。

18 マカロニグラタン



国産小麦マカロニにホワイトソースを和えたシンプルなグラタン。

19 ほうれん草ときのこのグラタン



国産野菜やきのこを使用し、体に必要な鉄分入りで体にも優しい。

20 カレードリア



キーマカレーホワイトソースがかかったマイルドなドリア

21 **きのこドリア**



九州産きのこ入りバターライスにホワイトソースがかかっています。

22 **天然エビドリア**



ホワイトソースにプリプリの天然えびをのせたドリア。

23 **チキンドリア**



九州産の米で厳選した鶏肉とホワイトソースがかかったドリア。

24 **鮭ドリア**



九州産の米と国産鮭、ホワイトソースがかかったドリア

25 **チキンピラフ**



福岡県産特別栽培米を有機ケチャップバターで炊き上げました。

26 **天然エビピラフ**



プリッとエビの食感、パラッとごはんに仕上げたおいしいピラフ。

27 **鮭のしょうゆバターピラフ**



国産鮭の身をほぐして、バター醤油味のピラフに仕上げました。

28 **天然エビグラタン**



国産玉ねぎで作ったホワイトソースに天然えびをのせています。

29 **鮭とほうれん草のグラタン**



国産小麦マカロニ、ほうれん草、国産鮭のグラタン。

30 **博多ちゃんぽん**



本格的な博多風具だくさんのちゃんぽんをご家庭で。

31 **博多もつ鍋 (2人前)**



博多風もつ鍋のセットを簡単にご家庭で楽しめます。

32 **ハッシュドポテト**



国産のじゃがいもで外はカリッと中はホクホク。

33 **お野菜たっぷりミンチカツ**



国産の豚ミンチと野菜で作ったジュシーでボリューム満点です。

34 **和風れんこんコロッケ・ミニ**



国産じゃがいもを和風の味付けて九州産の蓮根がたっぷりの食感。

35 **さつまいもコロッケ・ミニ**



九州産のさつまいもでよつ葉バターをふんだんに使っています。

36 **パンプキンコロッケ・ミニ**



北海道産のカボチャを使い、自然な甘みをお楽しみください。

37 **ごぼうコロッケ・ミニ**



九州産のごぼうにしっかり味をつけ、ジャガイモに混ぜています。

38 **コーンクリームコロッケ**



卵不使用でスペイン産の有機栽培のコーンを使用しています。

39 **コーンコロッケ・ミニ**



スペイン産オーガニックのコーンを倍増したコーンコロッケ。

40 **じゃがバター醤油コロッケ・ミニ**



香ばしいバター醤油を国産じゃがいもに混ぜて作りました。

41 **カレーコロッケ・ミニ**



国産じゃがいもと玉ねぎで、さわやかな本格派カレー風味。

42 **ポテトコロッケ・ミニ**



ホクホクの国産じゃがいもと炒めた玉ねぎを使用したコロッケ。

43 **ミンチコロッケ・ミニ**



国産じゃがいもをベースに豚肉ミンチで肉の旨味をプラスしました。

44 **鮭コロッケ・ミニ**



ホクホクジャガイモにほぐした国産鮭をプラス。

45 **グラタンコロッケ**



マカロニを加えてグラタン風に仕上げたコロッケ。

46 **お弁当用 筑前煮**



本格的な筑前煮をお弁当のサイズに合うように作りました。

47 **那珂川キッチン 那珂豚 (2~3人前)**



カラッと揚げた国産豚肉。酸味と甘さでコクのある甘酢あんセット

48 **那珂川キッチン 那珂どり (2~3人前)**



カラッと揚げた国産むね肉。酸味と甘さでコクのある甘酢あんセット

49 **特選麻婆豆腐の素 (2~3人前) ※豆腐は付いていません**



秘伝の味噌がこだわりの国産の豚を使った本格中華麻婆です。

50 **鮭と明太子の大葉巻**



国産鮭と無添加辛子明太を大葉にくるみ、春巻風に仕上げました。

51 **鮭とキノコ達のクリームパスタソース※ソースのみ**



4種のキノコとアンチョビと昆布粉でコクをだし、隠し味にカレー。

52 **目鯛でリッチなブイヤベース**



目鯛、エビ、ホタテ、イカ、アサリ、有機野菜を煮込んだスープ

53 **お弁当用健康おかずセットA**



鮭の南蛮、儀助煮、ホーレン草のおひたしの3種×2個。

54 **お弁当用健康おかずセットB**



鮭のレモンムニエル、五目煮豆、小松菜のおひたしの3種×2個。

55 **お弁当用健康おかずセットC**



ムネ肉のパンパンジー、豆ひじき、ハニーポテトの3種×2個。

56 お弁当用
ミニ・コーングラタン

有機栽培のスイートコーンと
国産ホワイトソースグラタン。

57 お弁当用
ミニ・マカロニグラタン

国産小麦マカロニと国産ホワイト
ソースグラタン。

58 ホールコーン

有機栽培のトウモロコシ、
甘みタップリでどんな料理にも最適。

59 ミックスベジタブル

使いやすくカット、ポイルして
急速冷凍で袋詰めしました。

60 鮭と明太子フレーク

丁寧に骨取した国産鮭フレークに、
無添加辛子明太子がドッキング。

61 和のおかずセットA

たけのこひじき・ほうれん草の
おひたし・五目煮豆の3種×2個。

62 和のおかずセットB

きんぴらごぼう・豆ひじき・切り干し
大根の煮物の3種×2個。

63 洋風おかずセット

南瓜クリーム煮、バルサミコ風、
オリーブオイル和えの3種×2個。

64 那珂川キッチン[®]の大学芋

人気!中華鍋を振ってキビ砂糖と
菜種油からアメを作っています。

65 手作りごま団子

もちもちの国産白玉粉であっさり
な甘さのあんを包んでいます。

66 ココナッツ団子

オーガニックのココナッツを用いて
手作りで生地から作りました。

67 台湾カステラ

卵以外は全て有機使用、素材に
原材料にこだわり抜いた商品。

68 筑前煮

簡単お助けお惣菜シリーズで、
材料は全て国産。

69 ひじきと竹の子の煮物

簡単お助けお惣菜シリーズで、
材料は全て国産。

70 ほうれん草のおひたし

簡単お助けお惣菜シリーズで、
材料は全て国産。

71 五目煮豆

簡単お助けお惣菜シリーズで、
材料は全て国産。

72 切干大根

簡単お助けお惣菜シリーズで、
材料は全て国産。

73 きんぴらごぼう

簡単お助けお惣菜シリーズで、
材料は全て国産。

74 大豆の水煮

国産大豆を使用して製造。

75 ひよこ豆の水煮

有機ひよこ豆の原料だけを使用し
煮込んで加工しました。

76 アマトリチャーナ (豚肉と玉ねぎ
のトマトソース) ※ソースのみ

イタリアアマトリーチェ町の名から
付けられた名物パスタです。

77 明太パスタソース
※ソースのみ

殆ど見る事の無い無添加の明太子
をふんだんに使用しています。

78 鶏肉のトマトソース
※ソースのみ

こだわりの国産鶏肉をトマトで煮込
みイタリアはカチャトラ風に。

79 いのししのポロネーゼ
(ミートソース) ※ソースのみ

九州佐賀県の大自然が育てたイノ
シシを使っのポロネーゼ。

80 イカスミソース ※ソースのみ

濃厚かつ繊細でパスタや炊き込んで
リゾットにもアレンジできます。

81 炊き込みごはん

全てオーガニックの素材にこだわり
ぬいた炊き込みごはんです。

82 プレミアム肉まん

イタリアでは幻の豚と名高い
チンタ・セネーゼ豚を具に使用。

83 プレミアムギョーザ

白トリュフ、ポルチーニ茸を使い、
北イタリア風に仕上げています

84 プレミアム水ギョーザ

米粉コーンスターチ馬鈴薯粉で
グルテンフリーの皮に仕上げました

85 いちじくショコラータ
(九州産有機小麦使用)

オーガニックのいちじくとチョコ
レートを加えたチョコパン

86 みそパン
(九州産有機小麦使用)

厳選した米みそと麦みその2種類
をオリジナルブレンドしました。

87 イングリッシュマフィン
(九州産有機小麦使用)

ヴィーガン、またベジタリアンの方
にもおすすめです。

88 クワトロフォルマッジパン
(九州産有機小麦使用)

厳選した 4 種類のチーズをパン
生地に閉じ込めて焼き上げました

89 バニラブリオシュ
(九州産有機小麦使用)

発酵バターを練り込みバニラビーンズ
でドルチェの様な味わいに。

90 レーズンパン
(九州産有機小麦使用)

有機栽培の小麦粉に食物繊維
たっぷりの有機全粒粉入り。

91 **黒ゴマパン**
(九州産有機小麦使用)



☎:1

バターを使わず有機ピーガン油脂でヘルシーに仕上げております。

92 **アールグレイマフィン**
(無農薬栽培米粉使用)



☎:1

有機のアールグレイ茶葉を贅沢なほどふんだんに練り込みました。

93 **パンプキンポタージュスープ**



☎:1

濃厚な有機かぼちゃの甘味を存分に楽しめるように仕上げました。

94 **ボルシチスープ**



☎:1

有機ビーツと有機野菜の旨味がたっぷりのロシア料理になります。

95 **サムゲタン鶏粥スープ**



☎:1

韓国の代表的薬膳料理のサムゲタンを鶏粥スープにアレンジ。

96 **じゃがいものポタージュスープ**



☎:1

有機じゃがいもとコクを出すため有機の豆乳とココナッツミルク。

97 **プレミアム ハヤシライス**
※ご飯はついていません



☎:1

良質な牛の粗挽きを使用、バランスの良い酸味とコクで自慢一品。

98 **いのししキーマカレー**
※ご飯はついていません



☎:1

九州の大自然が育てたイノシシとオーガニックの野菜を使用。

99 **国産鶏ムネ肉のスマーク**



☎:1

鶏のムネ肉を低温調理し、しつとりと柔らかく仕上げています。

100 **チンタ・セネーゼ生ベーコン**



☎:1

幻の豚チンタセネーゼの肉質と脂の甘味をぜひ堪能してください。

素材へのこだわり

国産・無添加の弁当

Domestic Additive-free

那珂川キッチン「基本的には国産原料を使用」「化学添加物は使わない」「調理は手づくりで台所の延長線上に」などの方針で、惣菜をつくっています。「お惣菜」とはいえ、考え方はあくまで家庭での料理と同じということを中心に、素材の良さを生かし、ていねいに調理しお弁当をご提供致します。

国立病院機構のレシピ体に良い弁当!

からだデリ弁当

KARADA DELI

健康増進を目的として、ダイエット志向・メタボ対策・高血圧・糖尿病の方にもおすすめなお弁当です。国立病院機構の実績のある献立・レシピを基に、塩分・カロリー控えめ、野菜たっぷり、肉魚がしっかり入った「からだデリ」と国産・無添加の「那珂川キッチン」と手を組み最高の健康弁当を皆様にお届けいたします。

手軽にタンパク質を摂取!

タンパク質弁当

PROTEIN

筋肉、内臓、皮膚、髪、骨、歯、腱や腱など、およそ体のどの部分をとってもタンパク質が存在し中心となります。タンパク質は私たちにとって大切な栄養素です。そこに特化したお弁当を那珂川キッチンは更に国産・無添加で作、簡単・時短でカラダが喜ぶ栄養素を、美味しく摂取していただけます。

有機食材の健康志向

オーガニック弁当

ORGANIC

限られたオーガニック食材の中で、ベジタリアン、ビーガンの方にも対応しております。ヘルシーで有りながら、食べ応えと美味しさをコンパクトにまとめてあります。もちろん一般の方々にもおすすめです。

冷凍お弁当コーナー

B01 **塩唐揚げ弁当**



☎:2

塩唐揚げ・カボチャコロッケ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草

B02 **しゅうまい弁当**



☎:2

しゅうまい・唐揚げ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草

B03 **チキンカツ弁当**



☎:2

チキンカツ・カボチャコロッケ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草

B04 **鮭とから揚げ弁当**



☎:2

さけ・唐揚げ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草

B05 **唐揚げ弁当**



☎:2

唐揚げ・キャベツ・きんぴらごぼう・五目煮豆・ほうれん草のおひたし

B06 **酢どり弁当**



☎:2

酢どり・筑前煮・豆のマリネ・ブロッコリー・人参・ほうれん草ナムル

B07 **酢ぶた弁当**



☎:2

酢ぶた・シューマイ・五目煮豆・ほうれん草・インゲンのごま和え・おひたし

B08 **ハンバーグと焼売弁当**



☎:2

ハンバーグ・キャベツ・シューマイ・かぼちゃ・クリーム煮・筑前煮

B09 **とんかつ弁当**



☎:2

とんかつ(ブレン・カレー味の2種入り)・エビブロックリー・サラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮

B10 **とりゴボウ弁当**



☎:2

とりゴボウ・エビブロックリー・サラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮

B11 **鮭フライ弁当**



☎:2

鮭フライ(ブレン・カレー味の2種入り)・エビブロックリー・サラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮

B12 **とりのピリ辛弁当**



☎:2

とりピリ辛・エビブロックリー・サラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮

B13 **カレーライス弁当**



☎:2

ルー・ごはん・かぼちゃのバルサミコ

B14 **きんぴら海苔弁当**



☎:2

ごはん・ラトウユ・かぼちゃのバルサミコ・きんぴら・焼き海苔

B15 **カボナータペンネ弁当**



☎:2

ペンネ・ソース・きんぴら・かぼちゃのバルサミコ

B16 **炊き込みご飯弁当**



☎:2

炊き込みごはん・ラトウユ・かぼちゃのバルサミコ



福岡丸福水産

福岡丸福水産は日本の近海に及ばず、世界各地から獲れる魚の中から創業以来変わらず、実際に食べて脂乗り・色・質等を確認・厳選した原料のみを仕入れております。弊社の伝統である職人の作業は、冷凍魚を解凍せず一切れ一切れ丁寧かつ迅速に魚のうまみがおちる前に心をこめて手切りしています。近年では機械に任せる工場が増えておりますが、機械では凍ったままの魚を切ることが出来ず、一度解凍して魚を切るため、鮮度が落ちてしまいます。そこで、弊社は熟練の職人たちが凍ったままの魚を手作業で切ることで、鮮度を落とすことなく、新鮮で美味しいお魚をお客様へご提供できます。しかもただ魚を切るだけではなく、その先に待っている食べて頂く人の笑顔がみられるように感謝を込めて仕事をしています。素材、鮮度、温度、品質、味付けにこだわった自慢の漬け魚をお届けいたします。



丸福水産 自慢の漬け魚 4つの味付!

西京漬

創業者が考案し開発した味を基本に、時代に合わせて進化し続け、社内で門外不出の調合をしているため絶対に他社では真似できない味に仕上がっています。味噌は甘口でまるやか、且つ甘みの中に少し唐辛子のピリッとした味が広がります。魚の脂質によく合い塩分をギリギリまで控えて仕込んだ特注の味噌を職人が調合、焼くと口の中に味噌の良い香りが残る甘い味噌です。旨味たっぷりの伝統料理西京漬けをご堪能下さい。

みりん漬

博多の味を頑固に守り続ける醤油を使い、まるやかでコク深い醤油みりんを自社で調合しています。奥行き甘みのある醤油みりんに漬け込むことで、魚本来の風味が味わえます。まるやかで上品、それでいて深いコクと旨味を味わえる味付けとなっております。魚によって漬け込む時間を変えたり、2時間以上混ぜ方を変えながら、タレをなじませ仕上げております。焼いたときの甘いタレが香ばしく美味しいです。

白醤油漬

琥珀色に澄んだ色合いの白醤油は、低温でじっくり漬込みすることで素材が熟成・浸透し、味わい深い食材になります。白醤油特有の芳醇で豊かな香りをより魚に染み込ませるため、一晚漬けこみ繊細で奥深い味わいに仕上げています。独特の香ばしい香りを強く感じますが、魚本来のうま味を邪魔しない調味液で、素材の彩を損ねることなく味わえます。

塩麹漬

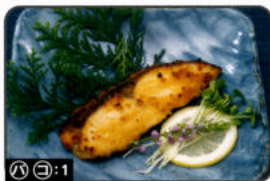
塩と麹で作られた栄養豊富な味付けで発酵によって生まれた自然な甘み。麹に含まれるビタミンは、糖質や脂質をエネルギーに変える働きを持っており栄養豊富で疲労回復や美肌効果に役立ち女性にも人気がある健康パワーの源と言えます。麹菌が作り出す酵素は魚の身を柔らかくし、脂の乗った魚もさっぱり美味しく食べることが出来て美味しく味わえます。

01 プリ 西京漬



程よい脂と旨味に、甘口の味噌味が浸透しています。

02 銀ヒラス 西京漬



銀ヒラスの旨味溢れるジューシーな脂が味噌とよく絡む西京漬け。

03 赤魚 西京漬



サツパリした淡泊な赤魚を自慢の秘伝味噌に漬け込んでおります。

04 サバ 西京漬



旨身が引出された上品な味で栄養価の高い味噌漬けと相性抜群です。

05 銀鮭 西京漬



身の締まった銀鮭は秘伝の味噌と相性抜群で大変美味しいです。

06 沖サワラ 西京漬



淡泊な肉質としっかり食感の脂の乗った美味しい沖サワラ。

07 銀ダラ みりん漬



銀だらを厳選して仕入れ、切身にしてみりん漬けに仕上げました。

08 銀ヒラス みりん漬 (未加熱・加熱)



厳選して仕入れた脂のついた旨味溢れる銀ヒラスになります。

09 サワラ みりん漬



香り豊かな自慢の秘伝みりんタレに漬け込みました。

10 赤魚 みりん漬



甘口の仕上がりでお客様からご年配の方にも食べやすい商品です。

11 銀ダラ みりん焼き



銀だらの旨みがみりんとよく絡み、至高の美味しさになっています。

12 赤魚 白醤油漬



クセの無い蛋白な赤魚を魚本来の旨味を生かす白醤油漬にしました。

13 サワラ 白醤油漬



旬は秋冬が一番脂のりが良く白醤油漬には抜群の相性です。

14 サワラ 塩麹漬



鯖を肉厚にカットして弊社オリジナルの塩麹に漬込みました。

15 赤魚 塩麹漬



赤魚を肉厚にカットして弊社オリジナルの塩麹に漬込みました。

16 銀ヒラス 塩麹漬



脂の載った厳選ヒラスの旨味と柔らかさが自慢の一品。

17 銀ヒラス 柚子味噌漬



柚子皮と柚子ペーストを加えて白味噌で味付けし上質な味です。

18 銀ヒラス 茶味噌焼き



茶葉の香りと味噌の旨味、じっくり漬込みふっくら焼き上げています。

19 銀鮭 吟醸粕漬焼き



酒粕の香りと味噌の旨味が融合した味付け。脂のりの良い銀鮭と良く合います。

20 紅鮭 切身 (辛口・中辛・甘口)



程よい脂とクセのない真っ赤な紅鮭を、熟成の塩気に仕上げました。

<p>21 サバ 塩焼き</p>  <p>脂のりの良いサバをシンプルに塩で味付けして焼き上げました。</p>	<p>22 北海道秋鮭 塩焼き</p>  <p>宗谷岬周辺で漁獲される鮭を使用。鮭の定番、塩焼きに仕上げました。</p>	<p>23 ホッケ 塩焼き</p>  <p>身離れが良く食べやすいホッケを、適塩に味付けしふっくら焼き上げました。</p>	<p>24 サワラ 照焼</p>  <p>柔らかく、淡泊で癖のない鯖は照焼との相性抜群。</p>	<p>25 白身フライ (ごま)</p>  <p>鮮度の良いホキでサクサク衣にごまの風味で柔らかく食感。</p>
<p>26 白身フライ (青さ)</p>  <p>鮮度の良いホキでサクサク衣に磯の香りがフワッと広がります。</p>	<p>27 白身天玉揚げ (青さ)</p>  <p>大小の天玉の食感が楽しめる青さによる磯の香りが最高です。</p>	<p>28 肉厚あじフライ (ごま)</p>  <p>衣の中にゴマを混ぜることで魚の旨みとゴマの風味が最高。</p>	<p>29 肉厚あじフライ</p>  <p>アジ本来の旨味が引き立ち、骨もなく身も肉厚でふっくら。</p>	<p>30 北海道サーモンフライ</p>  <p>締まった身の鮭はフライとの相性抜群で、非常に美味しいです。</p>



chanpon genkido

ちゃんぽん 元気堂



元気堂は福岡空港前で地下鉄駅より徒歩5分程の場所に有り、ちゃんぽん以外にも弁当も販売しています。現在は九州でも人気のある「伊万里牛」を使用した商品も人気で「簡単に、おいしい」食品を提供して消費者の生活をサポートするだけでなく、障がいがあっても働く意欲のある人への就労支援の場として、社会貢献を目指し日々努力しております。また、月に1回、こども食堂を開催しております。

Instagram 



一品一品
心込めた
手づくり
料理

元気堂の

贅沢 伊万里牛

伊万里牛とは？

伊万里市は自然環境にも恵まれており、空気や水など肥育環境としては素晴らしい条件が揃っています。その伊万里の地で育てられた黒毛和牛は「伊万里牛」と呼ばれ、伊万里焼と並び同市の特産品の代名詞として多くの人々を魅了しています。

伊万里牛の美味しさ

肉質は柔らかくジューシーで、特徴的な牛肉のラードは癖がなく旨味が豊富。そんな伊万里牛の希少な部位をふんだんに使った贅沢な商品をご用意いたしました。ワンランク上の美味しさをご提供できます。

<p>01 元気堂カレー ※ご飯はついていません</p>  <p>厳選されたスリランカスパイスを使った美味しい本格カレーです。</p>	<p>02 伊万里牛カレー ※ご飯はついていません</p>  <p>最高ランクの伊万里牛と元気堂のカレーを合体した贅沢な一品。</p>	<p>03 元気堂唐揚げ</p>  <p>ちゃんぽん屋の美味しい味付で迷った時の一品。</p>
<p>04 伊万里牛牛丼 ※ご飯はついていません</p>  <p>最高ランクの伊万里牛をふんだんに使用した人気商品です。</p>	<p>05 元気堂ハンバーグ (伊万里牛)</p>  <p>最高ランクの伊万里牛を贅沢に使用したハンバーグです。</p>	<p>06 伊万里牛ハンバーグ (未加熱)</p>  <p>伊万里で有名な「ステーキレストラン」原料のハンバーグです。</p>

マイホームキッチンFCについてもっと詳しい内容を知りたい方は...

フランチャイズ 加盟募集.net

今すぐ検索
<https://fc-kamei.net/brand/1141/>
 ※2023年7月まで掲載しています



今話題の **工場直売** 冷凍食品自動販売機専門店 です!

マスコミ各社にも
取り上げられた
時代の最先端
ビジネスモデル!



【福岡】軽度障害者の
就労支援事業を展開する
B∞C(ビーエイトシー)
グループ(福岡市、島野
廣代表取締役)は、自
冷凍食品を取り扱う自動
販売機の専門店「マイホ
ムキッチン」(My Home
Kitchen)を福岡県宇美町に
12機設置
年中無休
常時100種類以上提供

10月29日のプレオープ
ンでは早朝から多くの買
い物客でにぎわい、「便
利で手軽に使えるので、
弁当のおかずにした」
との声も聞かれた。日中
は従業員が常駐し、形が
一部開けた肉まんなど規
格外の商品を手ごろな価
格で販売。フードロス対
策にも積極的に取り組ん
でいく方針という。

1品当たりの値段は、
200〜300円(税込
み)。タッチパネルを使
って簡単に購入でき、英
語での表記にも対応して
いる。同店で取り扱う水
産品は、グループ会社の
福岡丸福水産(同市)が
の新店舗のオープンも視
野に入れている。

B∞Cが冷食自販機専門店

福岡・宇美町

12機設置
年中無休
常時100種類以上提供



店内に冷食専用の自販
機を導入

漬け魚の他、サワラの
照り焼き、アジフライな
ど。同グループの食品加
工場「那珂川キッチン」
(福岡県那珂川市)が10
月1日に発売した国産食
材を使った無添加の惣菜
品なども取りそろえてい
る。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

への取り組み

私達の冷凍自動販売機フランチャイズの目的の中
には、今後の事業展開について、企業の社会的
責任で2030年までに取り組んでいく必要
がある、SDGs(エス
ディーゼーズ)の17の
目標。私達のフラン
チャイズ展開の中には、
3つの要素が含まれて
います。

3 すべての人に
健康と福祉を

8 働きがいも
経済成長も

12 つくる責任
つかう責任

My Home Kitchen

マイホームキッチン



24時間営業

365日 年中無休

所在地 福岡県糟屋郡宇美町光正寺 1丁目3-48

B∞C
グループ
ホームページ



Instagram
Follow us!



企業様や個人事業主の方、お問合せやご相談お待ちしておりますので、お気軽にご連絡下さい。

B∞Cグループ総合窓口 お問合せ時間 9:30~18:30 定休日 土・日曜、祝日

0120-888-545