

## ごあいさつ

この度は「ねぎしの通販」にご興味を持っていただき、ありがとうございます。  
私達ねぎしの「通信販売店」は、広々とした新築で清潔な「ねぎしセントラルキッチン狭山工場」にて、安全・安心を心がけ、選び抜いた食材を使用し、ねぎし店舗のお客様への気持ちと同様に、「ねぎしの味」をご自宅でも楽しんでいただけるよう、心を込めて調理・製造しております。  
今後も「おいしい味づくりで楽しい街づくり」のねぎし精神で“お客様に笑顔で喜んでいただけるような味づくり”にチャレンジしてまいりますので、変わらぬお引き立てのほど、どうぞよろしくお願いいたします。

ねぎし通信販売店・スタッフ一同



株式会社ねぎしフードサービス 通信販売店  
〒350-1322 埼玉県狭山市大字下広瀬 767-3 ねぎしフードサービス狭山工場



創業以来のこだわりの味づくりと、新しい味へのチャレンジをこれからも。

# ねぎしの新しい台所 「セントラルキッチン 狭山工場」



飯能アルプスを望む緑豊かな地から、安全・安心を徹底し「皆様に親しまれるねぎしの味」を



セントラルキッチンから  
全国へ安定した味と品質を  
お届けします!

**ね** ぎしの味と品質を支える新たな“台所”として2019年6月、埼玉県狭山市内に「セントラルキッチン 狭山工場」を開設しました。豊かな緑と澄んだ空気にも恵まれた環境の中、創業以来のこだわりの味づくりで、お客様に変わらないおいしさをお届けします。



創業以来の味「ねぎしセット」

**セ** ントラルキッチンでは、ねぎし店舗(東京36店・横浜4店)への安定した味と品質をお届けすると共に、お店の味をご家庭でもお楽しみいただけるよう、通販商品の開発にも力を入れています。

**オ** ンライストアの会員様は全国47都道府県に広がっており、「お店で気に入って地方の家族に贈りました」という方や、「初めて食べておいしさに感動した」という方など、うれしいお声もたくさんいただいています。

マーケット開発担当  
三島 隆秀  
マネージャー



おうち de ねぎし  
ねぎしの味をご家庭で



ねぎしの通信販売店では、店舗での人気メニューの商品化と、メニューでは使用していない部位を、おいしく工夫して通販限定商品として発売しています。



**たん元**  
切り落とし

「極上厚切りしろたん」を製造する過程で出てしまう最も柔らかい部位。



**辛子味噌 がんこちゃん**

お店で人気の「がんこちゃん」(赤たん)を辛子味噌で仕立てました。



**ごろごろ ビーフシチュー**

オリジナルソースで煮込んだ、店舗で人気の「しあわせプラス」商品。



株式会社ねぎしフードサービス

サポートオフィス / 東京都新宿区西新宿7-22-36 三井花桐ビル4階 tel.03-3227-3281(代)

セントラルキッチン 狭山工場 / 埼玉県狭山市下広瀬767-3 tel.04-2946-9129 [ホームページはこちら▶](#)

ねぎしの店舗では、テイクアウトやデリバリーを取り扱っておりますので、どうぞご利用ください。(一部店舗を除く)

2011年度 日本経営品質賞 受賞 / 2012年 農林水産大臣賞 受賞 / 2015年 東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 奨励賞 受賞



多古町の大和芋生産者の皆さんとねぎしのスタッフ



「日本のとろろ文化」に貢献します。



一面の大和芋畑



ねぎしのスタッフ全員で大和芋掘り体験



大和芋農家の皆さん



多古町から週5で狭山工場へ出荷



すりおろし



丁寧に手作業で皮をむきます



計量充填～包装で完成



加熱殺菌～冷却

**ねぎしの「とろろ」の原材料 千葉県多古町の大和芋**

多古町がある千葉県の北総台地は、かつての富士山や箱根の山々の噴火により運ばれた火山灰土の関東ローム層に覆われた地。軽く水はけのよい土質と温暖な気候が大和芋の生育に適した日本でも有数の生産地です。

**セントラルキッチン狭山工場**で**店舗向けに一括下ごしらえ**

「ねぎしのとろろ」は、多古町の大和芋100%使用。1日約500kgの大和芋を朝6時〜夕方までにすりおろし、他の食材と一緒に翌朝までに各店へ配送。その日の朝、各店で味付けをしお客様にご提供しています。



創業以来の味「ねぎしセット」

ねぎしで初めて「とろろ」に出会い、そのおいしさから常連になられた方もいらっしゃる。昨年新築したねぎしの新しい台所「セントラルキッチン狭山工場」ではこれからも、安全・安心を心がけ「おいしいとろろ」をお届けします。



翌朝までにねぎし各店へ



セントラルキッチン野菜チーム

**産地からお客様へ生産者の心とおいしさを直送します。**

健康食として昔から愛されてきたとろろ。麦めしにとろろをかけておいしく頂く。そんな日本ならではの食文化を守り、広め、次世代に引き継いでいくため、ねぎしは多古町の大和芋農家の皆さんとパートナーシップを築き、「日本のとろろ文化」に貢献します。

株式会社ねぎしフードサービス

ねぎし 立川駅北口店 2020年12月15日(火) OPEN!

サポートオフィス／東京都新宿区西新宿7-22-36 三井花桐ビル4階 tel.03-3227-3281(代)  
セントラルキッチン 狭山工場／埼玉県狭山市下広瀬767-3 tel.04-2946-9129 [ホームページはこちら▶](#)

ねぎしの店舗では、テイクアウトやデリバリーを取り扱っておりますので、どうぞご利用ください(一部店舗を除く)。

2011年度 日本経営品質賞 受賞 / 2012年 農林水産大臣賞 受賞 / 2015年 東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 奨励賞 受賞

