



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** 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。



**辛子味噌がんにちゃん**

お店で人気の「がんにちゃん」(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