

和牛ステーキアラカルト

Wagyu Steak A La Carte

| Microwavable

Just heat it up in a microwave oven. Our frozen Wagyu beef steak range.

簡単レンジで温めるだけ。かねすえのお手軽冷凍和牛ステーキシリーズ。



Saga Beef Steak-ju

We use high quality Saga rice. These premium Saga beef steak-ju are made by hand, one by one.

佐賀牛ステーキ重／お米も品質の高い佐賀県産米を使用。一つ一つ手作りをしている贅沢な佐賀牛ステーキ重となっております。



Saga Beef Range DE Steak

Premium Saga beef steak. Enjoy the taste of authentic steak at home.

佐賀牛レンジDEステーキ／佐賀県ブランド牛“佐賀牛”を使用した最高級のステーキ。ご家庭でお気軽に本格ステーキの味をお楽しみいただけます。



Saga Beef Steak-don

You can enjoy the authentic taste easily by just heating it up in a microwave oven.

佐賀牛ステーキ丼／電子レンジで調理となっておりますので簡単、便利に、本物の美味しさを味わえます。



Saga Beef Steak Pilaf

Wagyu beef steak is lavishly used in this frozen, filling pilaf, which is completely different from other pilafs.

佐賀牛ステーキピラフ／冷凍ピラフの中に、贅沢に和牛ステーキが入った一味も二味も違う食べ応え満点。

C O M P A N Y P R O F I L E

Founded in 1892. Incorporated in 1973 as Saga Frozen Food Co., Ltd. Entered the food manufacturing industry from food wholesale trade in 2006, and began development and production of the frozen food (frozen meals). We have been developing product (frozen rice ball) by adopting a “market in” approach, as well as seeking to produce with high added value in the sixth sector (such as Saga Beef Hamburg Steak, Range DE Steak and Omotenashi Sushi) in collaboration with agricultural producers and chefs in Saga Prefecture.

会社概要

明治25年(1892年)創業。昭和48年に佐賀冷凍食品(株)として法人化。平成18年食品卸売業から食品製造業に本格参入し冷凍食品(冷凍料理)の開発・製造を開始。マーケットインによる商品開発により(冷凍おにぎり)のほか佐賀県内の農業生産者・シェフと連携し六次産業化により(佐賀牛ハンバーグ)(レンジDEステーキ)(おもてなし寿司)等、付加価値の高い商品づくりを追求しています。