かねすえの
冷凍料理

美味しいだけでなく
「ああ、おいしい」を。

記憶の料理

機械任せで作れば、効率は上がります。
でもそればかりを追求していては
相手の心をしあわせで満たすことはできないと考えます。
ひとの健全さ、献身さが料理に宿るのだと思います。
まるで陽だまりのような、しあわせを感じる。
料理とはそういうことではないでしょうか。

美味しいだけでなく

かねすえの約束

「これができるのなら、こういうのもできない？」
ご試食でOKをいただいたのに、
多くのバイヤー様がわざわざ佐賀まで来られます。

創業１２０年のかねすえは、
小売業、問屋業、そして製造業へと変遷してきました。
その長い年月で培ってきた財産があります。

生産者との信頼。
素材への目利き。
探求しつづける料理人。

かねすえには、
売れる商品のための引き出しがあります。

「ああ、おいしい」を。

冷凍料理の 末 かねすえ

地元佐賀の材料にこだわった
ブランド牛のステーキを

range de steak

レンジdeステーキ

Saga Beef Steak

レンジdeステーキ 佐賀牛・伊万里牛

上質な旨みと柔らかな肉質の佐賀牛を醤油ベースの和風ソースで仕立てた極上ステーキ。
レンジで温めるだけで、ご家庭でお楽しみいただけます。

かねすえブランド

レンジdeステーキ 佐賀牛

佐賀県ブランド牛“佐賀牛”を使用した最高級のステーキ

かねすえキッチンブランド

レンジdeステーキ 佐賀産牛

佐賀県内で生産される和牛を使用した和牛ステーキ

◉商品内容　・レンジ de ステーキ 佐賀牛　・レンジ de ステーキ 佐賀産牛（各もも肉・ロース・サーロイン）

佐賀牛 SAGA GYU シリーズ

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。

佐賀牛すき焼き丼

レンジで温めても風味とうまさはそのままに。佐賀牛のすき焼き丼として手軽にお楽しみいただけます。

かねすえ

佐賀牛 すき焼き鍋 セット

KANESUE
SAGA-GYU SUKIYAKI NABE SET

最高級佐賀牛のみを使用し、
国内産厳選野菜を素材に
いつでもどこでも
美味しいすき焼きを味わえる！
本格すき焼き鍋登場。

とっても簡単！
IHやコンロの上にのせて温めるだけ。

佐賀牛すき焼き鍋セット

IH・コンロで調理
・2個セット・3個セット

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。

佐賀牛ピラフ

炊きたてのようなごはんと、国内最高級の佐賀牛肉のうまさがマッチしました。上質なピラフをお召し上がりいただけます。

Curry a la carte

佐賀牛カレー

レストラン「究林登」の前オーナー金堀シェフのつくるカレーをご家庭でお楽しみいただけます。30種以上のスパイスと7日間かけた独自の製法による絶品カレーをレンジや湯煎で温めるだけで気軽に味わえます。

フルーツ・野菜・ハーブ・香辛料など30種類以上の食材を贅沢にブレンド。お好みの肉・野菜の他、シーフード等加え、本品はプロの味をご自宅で気軽に楽しめるカレーソースです。人手間かけてオリジナルの自家製カレーをお楽しみください。このままでも美味しく召し上がれます。

dressing

・チーズドレッシング
・和風ドレッシング

チーズの濃厚な味わいがアクセントのチーズ味とどんな野菜にもマッチする和風味。その時の気分で２つの味わいをお楽しみください。

・レモンステーキソース

ステーキだけでなく焼肉のタレ、野菜炒め、唐揚げなどいろいろなものに使えます。

佐賀牛挽肉焼カレー

焼カレーのごはんにオリジナルステーキソースで味付けしホワイトソース等加えグルメ派の焼カレーに仕上げました。

レンジ

French Fullcourse

Kanesue Kitchen French Full Course

ご家庭で
本格フレンチフルコースも
簡単に楽しむことができます。

洋風フルコースセット

洋食のシェフ手づくりの前菜・スープ・お魚料理・お肉料理・パン・デザート。
フルコース料理をご自宅でお楽しみいただけます。

金堀 利英(シェフ)

昭和28年4月20日生まれ。高校卒業後、佐世保の「グリル門」(福岡・六本木の「和田門」入社。21歳で「ガスライト」5店舗の総料理長に就任。15年勤める。平成元年9月」より「レストラン究林登」のチーフシェフを19年勤め、平成20年4月より「レストラン究林登」オーナーシェフとなる。

Toshihide Kanahori

洋風オードブル

地元の食材を使ったシェフ手づくり洋風オードブルをご家庭でお手軽にお召しあがれます。

佐賀県産牛、
佐賀県産玉葱の旨味が滲み出る
贅沢なハンバーグ

佐賀牛と伊万里牛をそれぞれに100%使用したハンバーグ。佐賀の広大な平野部白石で育った玉ねぎを配合し、手ごねによりふんわりとした食感を目指しました。肉の旨味と香りにご満足いただけるハンバーグに仕上がりました。

◉商品内容　・佐賀牛ハンバーグ　・ふっくらおいしい伊万里牛ハンバーグ
（冷凍単品100g、 焼成冷凍単品100g、 お好みギフトセット100g×2、
ギフトセット100g×5）

佐賀牛ハンバーグ

ふっくらおいしい
伊万里牛ハンバーグ

九州の厳選素材

かねすえの九州おにぎり倶楽部

九州にこだわり、各地の特産素材を使用したおにぎりです。お米のうまさを引き立てる美味しさを求めて選んだ三種の味。日本人に生まれてよかったと思えるような、そんなおにぎりを目指しました。

◉商品内容　全3種
・みつせ鶏のおにぎり　・鯛めしおにぎり
・すき焼きおにぎり　（各90g×4個）

すき焼きおにぎり

ふんわり甘みの醤油ベースで炊き上げたすき焼きおにぎりです。どこか懐かしさを感じる、やさしい味に仕上げました。是非一度ご賞味ください。

鯛めしおにぎり

国産の新鮮な真鯛、最高の素材を、料理人が繊細な技で造り上げた「鯛めし」。とても贅沢なこの料理を心を込めておにぎりにしました。「鯛めしおにぎり」の豊かな味わいをお楽しみいただけます。

みつせ鶏おにぎり

みつせ鶏ガラでとったコクのあるダシで炊き込んだ、やさしく歯ごたえのある鶏肉の甘味と風味、香り高い牛蒡と人参が引き出す、豊かな味わいをお楽しみいただける「おにぎり」です。

おもてなし寿司

目に見える美しさと目に見えない味をお客様に満足いただくためにお寿司の美味しさを冷凍で再現に努めました。

九州の厳選素材

いかの天ぷら

玄界灘を臨む九州は、イカをはじめ豊かな海産物に恵まれた地。九州海域でとれた新鮮なイカを鮮度が落ちる前にさばき、天ぷらに仕上げました。弾力がありながらざっくりと噛み切れる、自慢の食感と風味は食材の豊かさと手造りならでは。

九州の厳選素材

佐賀県名物・彩色いかしゅうまい

外はプリプリとした食感、中はジューシーで柔らかな豚肉と、ゴロゴロ入ったイカの食感、更に4つの味を付け加えた5種類の味が楽しめます。

◉商品内容　・いか　・海老　・錦糸　・海藻　・明太

おもてなしの想いを美味さで彩る
かねすえ「和洋中」の膳

かねすえ和洋中
おせち三段

洋風料理
フレンチのおせち

かねすえ和洋中
おせち二段

美味しさの詰め合わせ
お手軽手料理

一部、食材や配置が変わる場合がございます。

九州の素材にこだわった冷凍逸品「和」の膳

国産のひじきと大豆の煮物

ひじきと遺伝子組み換えでない佐賀県産大豆を使用したひじきと大豆の煮物です。

筑前煮

九州では定番の煮物料理で、素材の味を活かし、食べたときにホッとする味わいです。

レンコンきんぴら

佐賀県産レンコンを使ったレンコンきんぴらです。

Chef Kanabori made it

Amaou Tart

金堀シェフのあまおうタルト

いまやトップブランドのいちご「あまおう」がボリューム満点のタルトに！さわやかないちごの香りと、とろけるような甘い口当たり。サクサクの生地との相性は文句無し。

金堀シェフの
あまおうタルト
●商品内容　直径18cm・12cm

バナナタルト
●商品内容　直径18cm・12cm

パインタルト
●商品内容　直径18cm・12cm

・**いちごソルベ**（佐賀産・九州産）
濃厚な味ながら、やさしい上質なデザートが生まれました。

・**きんかんソルベ**（佐賀産・九州産）
きんかんをたっぷり使い濃厚な味や香りがお口いっぱい広がります。

九州産素材アイスジェラート

徹底したストレスフリーな環境で育てられた牛の採れたて牛乳をベースに牛乳・チョコレート・抹茶の 3 種のアイスをご用意致しました。

対馬産の
はちみつを使用した
カステラ

島蜜カステラ

対馬のはちみつは日本蜜蜂の蜂蜜 100%です。幻のハチミツと言われるこのハチミツは、豊かな香りと濃厚な甘みが特徴です。

●商品内容　・島蜜カステラ２８０g×２本・３本

抹茶スイーツ

嬉野茶シフォンケーキ

嬉野茶の特徴でもある、色艶の良さや香り高さの特徴を活かしてお茶の味を楽しめる、シフォンケーキに仕上げました。

食後のスイーツ

きんかん、さがほのか苺のコンフィチュールと、上質な生クリームをたっぷり味わえる、食後のスイーツです。

杏仁豆腐

中華の先人陳建民氏に師事した中華レストランオーナー立岡氏監修の人気デザート

くまモンの牛乳プリン

冷凍でアイス、半解凍でムース、そしてもちろん解凍してプリンとして、お好みに合わせて召し上がってください。

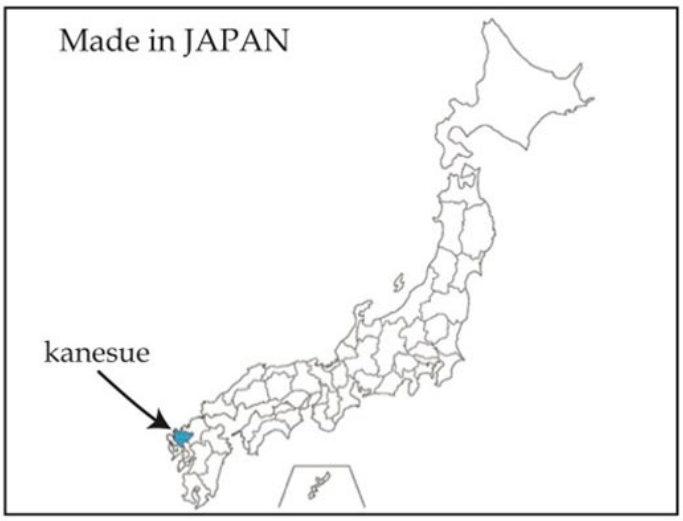
海外でも人気商品です。

杏仁のスイーツ

杏仁豆腐と上質なフルーツソースのコラボレーション

嬉野紅茶ソース on パンナコッタ

イタリアンデザートのパンナコッタにまろやかな嬉野和紅茶ソースで仕上げました。



末かねすえ

明治25年以前に使用していた
量り売り用かねすえ徳利

かねすえキッチン 工場

かねすえ沿革

1892年	古賀末吉、酒・雑貨小売業。屋号かねすえ（明治の村合併で芦刈村下古賀）
1929年	古賀達一、長崎本線久保田駅通りで日用雑貨小売業開業（佐賀郡久保田村）
1960年	古賀欽一、冷菓卸売始める
1965年	食品スーパー開業（小城郡芦刈村永田）
1972年９月	冷凍食品の卸売販売を始める
1973年10月	冷凍食品の普及に伴い佐賀冷凍食品㈱を設立
1983年３月	牛乳、ヨーグルト、デザートの取扱を開始
1996年２月	佐賀のふるさと食品（手づくり農産加工品）の取扱を開始
2008年６月	かねすえブランドで「おいしい、地元食材、安心」の冷凍米飯類・畜産調理品製造開始
2015年８月	海上自衛隊で初めて取組の、一人用冷凍弁当採用
2017年３月	かねすえキッチン工場建設竣工（佐賀市久保田町）佐賀市へ進出
12月	地域未来牽引企業に選定される（経済産業省）
2019年６月	はばたく中小企業・小規模事業者　300社に選定される（経済産業省）
９月	洋食・スイーツ展開に向け、シェフ’sキッチン開業
2020年３月	地域連携を通じ、中小事業者の特長を活かし、共に成長を目指すプロジェクト結成

佐賀冷凍食品株式会社

本　社／佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3
TEL.0952-66-4521　FAX.0952-66-4523
かねすえキッチン／佐賀県佐賀市久保田町徳万2117-1
TEL.0952-37-1185　FAX.0952-37-1176
http://kanesue-saga.jp/