

# 末

Kanesue 的冷冻食品

不仅仅是美味，而且  
「啊，把这份美味。。。」



# 记忆中的料理

由机器来做食物，效果虽然会提高，  
但是一味地追求效果的话  
便无法使对方的心得到满足。

我觉得人们对健康的追求和贡献精神能通过料理得到展现。  
感觉就像身处向阳处一样幸福。

料理不就是这么回事。

不仅仅是美味，而且

Chef Kanabori made it  
**Amaou Tart**



金堀厨师的 **amaou 蛋挞**

将顶级品牌的 amaou 草莓制作成分量十足的蛋挞！  
 清爽的草莓香味和入口即化的甜美口感，和松脆的蛋挞皮搭配，  
 让人无可挑剔！



金堀厨师的  
**amaou 蛋挞**  
 ●商品描述 直径 18cm·12cm



**香蕉蛋挞**  
 ●商品描述 直径 18cm·12cm



**菠萝蛋挞**  
 ●商品描述 直径 18cm·12cm



**精选九州产原材料制作而成的冰淇淋**

选用在完全无压力的环境中培育的牛的牛奶作为基底，提供  
 牛奶原味，巧克力味，抹茶味这三种味道的冰淇淋。



使用马岛产  
 蜂蜜的蜂蜜蛋糕

**岛蜜蜂蜜蛋糕**

津岛的蜂蜜是 100% 的日本蜂蜜。这种蜂蜜被称为梦幻蜂蜜，  
 其特征是有着丰富的香味和浓厚的甜味。

●商品描述 · 岛蜜蜂蜜蛋糕 280g×二块·三块



**熊本的牛奶布丁**

完全冷冻的话就是冰淇淋，半解冻的话冻慕  
 斯，完全解冻了之后就是布丁，请按您的喜  
 好享用。



使用九州当地的应季蔬果所制成的甜品。



# Kyushu Sweets



来自九州的精选素材

## 田园甜品

虽然是甜点但却很健康。这款甜品选用了在九州大地上精心栽培出来的美味蔬果为原材料，并通过手工制作完成。味道香甜可口，同时对身体健康有益。



## 饭后甜点

可以充分感受到金橘、佐贺 honoka 草莓和优质鲜奶油的味道。



## 佐贺 honoka 草莓奶油芝士

能够同时品味佐贺 honoka 草莓和奶油芝士的美味的绝佳材料。



## • 草莓沙冰冰淇淋 (佐贺县产·九州产) • 金桔沙冰 (佐贺县产·九州产)

拥有醇厚口味的优质甜品。

使用了大量的金桔作为原材料，一口下去能感受到醇厚的味道和香味。

Kanesue

# 的约定

“既然这样做可以的话，  
那那样应该也可以吧？”  
即使是已经试吃了我们的料理，  
有些顾客也还是会特意跑来佐贺。

已经创业 120 年的 Kanesue，  
涉足零售业，批发业和制造业。  
在这漫长的岁月里，我们积累了一笔巨大的财富。

那便是值得信任的生产人员，高质量的材料，  
不断探索创新的厨师。

kanesue 为商品的大卖，默默地付出努力。

“啊，把这份美味。。。”

冷凍料理の 家 | かねすえ

坚持当地佐贺的食材

# range de steak Range de steak

Saga Beef Steak



## Range de steak 佐贺牛肉, 伊万里牛肉

从佐贺牛高品质的口感和肉质细嫩以酱油为基础的日本酱制成的最好的牛排。  
只是用微波炉加热牛排、可以在家享受。



Kanesue 品牌  
Range de Steak  
佐贺牛肉

使用佐贺县名牌牛肉。  
“佐贺牛肉”的上等牛排



Kanesue 厨房品牌  
Range de Steak  
佐贺县出产

使用佐贺县产的日本牛肉牛排

●商品描述 · Range de Steak 佐贺牛肉 · Range de Steak 佐贺县出产 (各 股肉, 里脊肉, 牛腰肉)



### 佐贺牛肉牛排盖饭

只需用微波炉烹饪, 便可以简单地享受真正的味道。



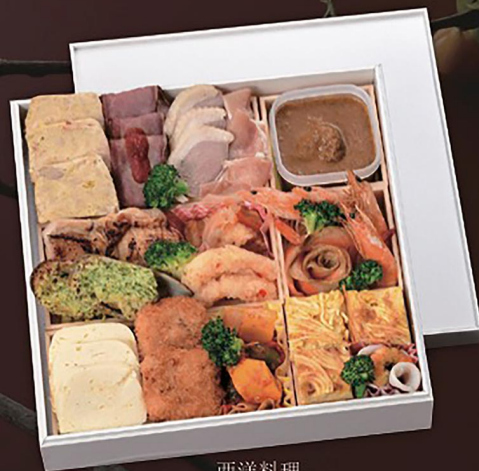
### 佐贺牛肉寿喜烧盖饭

即使煮熟了微波炉, 风味和美味不变。您可以简单地享受。

想要好好款待客人的心情通过美味传达。  
kanesue 的“和洋中”之膳



kanesue “和洋中”  
三段年节菜



西洋料理  
法师年节菜



kanesue “和洋中”  
两段年节菜



美味满溢  
逸品小食



来自九州精选素材

### 鱿鱼天妇罗

临靠着玄界滩的九州是拥有丰富海产品的地方。在九州海域捕到的新鲜鱿鱼在新鲜度下降之前就进行宰杀，做成了天妇罗。既有弹性又能轻松咬断，只有优选的食材和纯手工制作才能有的这引以为豪的口感和风味。



来自九州精选素材

### 佐贺县特产，彩色鱿鱼烧卖

外面是脆脆的口感，里面是多汁柔软的猪肉，还加入了鲜嫩的鱿鱼，再加上 4 种不同的调味，一共有五种口味可供选择

●商品描述 · 鱿鱼 · 虾 · 鸡蛋 · 海苔 · 明太子



来自九州精选素材

## Kanesue 的九州饭团子俱乐部

是为九州拘泥，使用各地的特产材料的饭团子。选择了提拔大米好吃的三种类。所有人感到好吃的目标。



◎商品描述 全三种类

- Mitsuse 鸡的饭团子
- 鲷鱼饭团子
- 寿喜烧饭团子 (各 90g×4 个)



## Omotenashi 寿司

与看得见的美丽，看不见的美味。用冷冻再现了所有的客人能满足的寿司。



来自九州精选素材

## 鲑鱼茶泡饭&鲷鱼茶泡饭

不使用开水，在微波炉能烹调。在家庭不需要烧热水，能马上吃。

◎商品描述 全三种类·全两种类·鲑鱼茶泡饭·鲷鱼茶泡饭·金枪鱼茶泡饭



◎商品描述

- 煮星康吉鳎盖饭
- 酒蒸星康吉鳎盖饭

来自九州精选素材

## 煮星康吉鳎盖饭 & 酒蒸星康吉鳎盖饭

这款冷冻海鳎盖浇饭选用在长崎县津岛捕获的一级品海鳎，能在品尝鲜美的海鳎的同时感受到香甜的酒味。





Kanesue

# 日式佐贺牛肉 火锅套 セット

KANESUE  
SAGA-GYU SUKIYAKI NABE SET

只使用最好的佐贺牛肉。  
由严格挑选的国内蔬菜，  
您可以随时随地享用美味的日式牛肉火锅。  
正宗的日式牛肉火锅出现



非常简单！  
只需将其放在IH或火炉上并加热

## 日式佐贺牛肉火锅套

用IH或炉子煮  
· 两个 · 三个



### 佐贺牛排炒饭

在冷冻牛肉饭中被豪华地包含日本牛排。



### 佐贺牛肉炒饭

非常合适新鲜的米饭和日本最好的佐贺牛肉的味道。  
可以享受高品质的炒肉饭。

# Curry a la carte

## 佐贺牛咖喱

可以在家里享用“究林登”的前店主“金堀”做的咖喱。做了用独特的方法精美咖喱，花了7天的时间，使用了30多种香料。只需用微波炉、或者在热水中煮沸即可享用。



### 佐贺牛咖喱

过半个世纪，关于与做咖喱的热情。享用佐贺牛肉咖喱。



## dressing



- 乳酪沙拉调料
- 日式沙拉调料

浓厚的奶酪和适合任何蔬菜的日式酱料。根据自己的心情享受两种口味。



- 柠檬牛排酱

不仅可以用于牛排，还可以用于烤肉酱，炸鸡等各种菜肴。

## 佐贺牛肉末烤咖喱

在烤咖喱饭上加入原味牛排酱调味和奶油白酱。美食烤咖喱。



金堀厨师的咖喱酱



在佐世保出生水兵的星期五咖喱

## 推荐简单的咖喱酱!!

Kanesue 的独创咖喱酱的美味秘密是...

豪华地混合 30 多种类型的成分，例如水果，蔬菜，草药和香料。在家享受专业品味、可以加您喜欢的肉，蔬菜，海鲜等。请尽情享受原汁原味的自制咖喱。您可以按原样享受。

## 花了7年的时间才能接近您在餐厅吃的味道

在此期间，多次更换工厂，多次重复试生产，最后完成的产品。厨师希望您在家中享用美味佳肴。

您可以在家自做独创咖喱。可以加您最喜欢的食材，使其更美味。



# French Fullcourse

Kanesue Kitchen French Full Course

在家能简单地享受正式  
法国全套料理。

## 洋風法国全套料理

西式厨师手工开胃菜，汤，鱼菜，肉菜，面包，甜点。  
在家享用全套料理。



金堀 利英（厨师）  
1953年4月20日出生。毕业高中后，在佐世保“和田门”  
入社。21岁时被任命为5家“Gaslite”商店的主厨。  
工作了15年。自1988年9月以来，他担任了“究林登餐厅”  
的首席厨师。从2008年开始担任了经营主厨。

*Toshihide Kanahori*



## 洋風冷菜

厨师用当地食材做了洋風冷菜。在家容易吃。

SAGAGYU IMARIGYU

# 佐贺牛・伊万里牛 汉堡牛肉

HAMBURGER STEAK

KANESUE

## 佐贺县牛肉、 佐贺洋葱的好味道、 豪华汉堡肉

由100%佐贺牛肉和伊万里牛肉制成的汉堡肉。使用在佐贺县广阔的平原“白石”  
中生长的洋葱。手工以做为宜腾腾的质地。都令人满意肉香味和美味。

佐贺牛汉堡肉

佐贺牛汉堡肉

◎商品描述

- 佐贺牛汉堡肉
- 佐贺牛汉堡肉  
(冷冻单品 100g、烤冷冻单品 100g、礼品套装 100g×2、  
礼品套装 100g×5)

佐贺牛汉堡肉

佐贺牛汉堡肉



末吉 かねすえ

Kanesue 1982 年之前使用的  
Kanesue 清酒瓶

## Kanesue 厨房工厂



## Kanesue 历史

---

- |        |   |
|--------|---|
| 1892 年 | 古賀末吉、酒 / 杂货零售店。Kanesue                    |
| 1929 年 | 古賀達一、在久保田开始了从事零售日常杂货业务。                   |
| 1960 年 | 古賀欽一、开始了从事批发冷冻甜食业务。                       |
| 1965 年 | 开业了食品超市                                   |
| 1972 年 | 9 月 开始了批发冷冻食品                             |
| 1973 年 | 10 月 由于普及冷冻食品，设立了“佐贺冷冻食品”                 |
| 1983 年 | 3 月 开始了经营牛奶，酸奶和甜点                         |
| 1996 年 | 2 月 开始了经营佐贺的故乡美食（手工加工农产品）                 |
| 2008 年 | 6 月 kanesue 品牌“美味，当地食材，安心”开始了生产冷冻食品・加工畜产品 |
| 2015 年 | 8 月 在海上自卫队第一次采用了一个人的冷冻午餐                  |
| 2017 年 | 3 月 建设新厨房工厂 向佐贺发展                         |
|        | 12 月 被选为了区域未来推进公司（经济产业省）                  |
| 2019 年 | 6 月 被选为了 300 家展翅高飞的中小企业之一（经济产业省）          |
|        | 9 月 为了开展西式甜点，开业了厨师厨房                      |

## 佐贺冷冻食品股份有限公司

---

总公司 / 佐贺县小城市芦刈镇芦沟 128-3

电话号码 /0952-66-4521 FAX/0952-66-4523

Kanesue 厨房 / 佐贺县佐贺市久保田镇德万 2117-1

电话号码 /0952-37-1185 FAX/0952-37-1176

<http://kanesue-saga.jp/>