

J GROUP

おいしい笑顔のある明日へ

事業所一覧

J GROUP 株式会社ジャパン・フード・サービス

■ 本 社 〒662-0044 兵庫県西宮市平松町2-32
[加工食品部] [海外開発部]
TEL:0798-36-7159 / FAX:0798-36-7192 TEL:0798-36-7160 / FAX:0798-36-7175
[営業部] [水産食品部]
TEL:0798-36-7157 / FAX:0798-36-7191 TEL:0798-36-1717 / FAX:0798-36-5310

■ 東京支店 〒105-0012 東京都港区芝大門1-6-10 芝大門RUビル3階
[1 部] [2 部]
TEL:03-3438-4898 / FAX:03-5776-0834 TEL:03-6459-0516 / FAX:03-5776-0834

■ 東北営業所 〒981-3121 宮城県仙台市泉区上谷刈1-3-20-506
TEL:022-344-7252 / FAX:022-344-7252

J GROUP 株式会社ジャパン・トレーディング

[営業推進部] [企画営業部]
TEL:0798-36-7176 / FAX:0798-36-7168

J GROUP 株式会社ジャパン・デリカ

TEL:0798-36-9678 / FAX:0798-36-5348

J GROUP 株式会社ニューポイント

TEL:0798-36-7609 / FAX:0798-36-5505

J GROUP 株式会社ジャパン・ファイン・フード

TEL:0798-36-9678 / FAX:0798-36-5348

<https://www.japanfoodservice.co.jp>



2021年9月現在

とっておきの
おいしいを
詰め込みました。



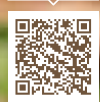
Vol. 2-2

J GROUP 商品ご案内カタログ

サクらまチキン 150g

プレーン・ガーリック

作業手順書



販促シールつき!



ジューシーな
手羽元と柔らかな胸肉が
同時に味わえる贅沢な
フライドチキンです。

【調理方法】
170℃で5分30秒フライ
【荷姿】
150g×6個×10袋
【加工国】中国



▶フライドチキン(ドラム) 100g

若鶏のもも肉のフライドチキンです。
※ドラム単品商品

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷姿】
100g×10個×4袋×2合
【加工国】
中国



▶フライドチキン(サイ) 100g

若鶏のもも肉のフライドチキンです。
※サイ単品商品

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷姿】
100g×10個×4袋×2合
【加工国】
中国



▶フライドチキン(ドラム&サイ) 100g

若鶏のもも肉のフライドチキンです。※ドラムとサイの混合商品

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷姿】
100g×10個×8袋
【加工国】
中国



▶若鶏フライドレッグ 200g

骨付きもも肉を丸ごと使用した、薄衣で和風仕立ての唐揚げです。

【調理方法】
170℃で5分30秒フライ
【荷姿】
200g×5本×6袋×2合
【加工国】
中国



▶タイ産 骨なしフライドチキン 80g

ジューシーで弾力感たっぷりの若鶏上もも肉を使用。骨なしタイプで食べやすく仕上げました。

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷姿】
80g×10個×6袋×2合
【加工国】
タイ

調理動画はこちら



作業手順書



▶骨なしフライドチキン 80g プレーン・辛旨

鶏むね肉を米粉入りのクラッカーパン粉で仕上げた、サクサクのフライドチキンです。

【調理方法】
170℃で4分30秒フライ
【荷姿】
80g×10個×6袋×2合
【加工国】
中国



▶チーズinサクッとチキンフィレ 80g

ホワイトCHEDDARチーズを贅沢に使用した、むね肉のフライドチキンです。

【調理方法】
170℃で4分30秒フライ
【荷姿】
80g×10個×8袋×2合
【加工国】
中国

販促シールつき!



作業手順書



▶チキンスティック(ガーリック&ペッパー) 35g

サクサクでスパイシーな衣を使用し、スティック状でおやつやおつまみにピッタリの商品に仕上がっております。

【調理方法】
170℃で2分30秒フライ
【荷姿】
35g×20本×4袋×4合
【加工国】
中国



作業手順書



骨なしフライドチキン 100g

作業手順書



ジューシーなもも肉を食べやすいように骨を外して
フライドチキンにしました。



【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷姿】
100g×10個×10袋
【加工国】中国



炭火焼やきとり 素焼 35g

もも・ねぎま・レバー・かわ・つくね

下味のみをつけた
炭火焼の素焼焼鳥です。



【調理方法】
オープン
【荷姿】
35g×50本×6小箱
【加工国】中国

炭火で1本ずつ丁寧に焼きあげたので、炭火の
香りや味をお楽しみいただけます。(18cm角串)

作業手順書



炭火焼やきとりタレ付 22g もも・ねぎま・かわ

タレ付きで冷凍のまま調理ができる、便利な炭火焼鳥です。
(15cm鉄砲串)

【調理方法】
オープン
【荷姿】
22g×50本×6小箱×2合
【加工国】
中国



作業手順書



炭火焼やきとりタレ付 37g もも・ねぎま・かわ

タレ付きで冷凍のまま調理ができる、便利な炭火焼鳥です。
(18cm平串)

【調理方法】
オープン
【荷姿】
37g×50本×6小箱
【加工国】
中国



新風炭火焼き鳥MK40 もも・ねぎま・レバー・かわ・つくね

特殊なタレを使用する事でタレ落ちせず、照り・艶も持続
します。(18cm青皮平串)

【調理方法】
オープン
【荷姿】
40g×50本×6小箱
【加工国】
中国



おつまみかわ串 20g

醤油味の下味が付いた鶏皮串をスチームして仕上げました。
フライ調理でパリパリ食感を楽しめる商品です。(1.2cm丸串)

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷姿】
20g×60本×8小箱
【加工国】
中国



作業手順書



炭火焼やきとり素焼 37g もも・ねぎま・レバー・かわ・つくね

下味のみをつけた、炭火焼の素焼焼鳥です。炭火で1本ずつ丁寧に焼き
あげたので、炭火の香りや味をお楽しみいただけます。(20cm平串)

【調理方法】
オープン
【荷姿】
37g×40本×6小箱
【加工国】
中国



炭火焼やきとり素焼 50g もも・ねぎま・レバー・かわ・つくね・ももにんにく

下味のみをつけた、炭火焼の素焼焼鳥です。炭火で1本ずつ丁寧に焼き
あげたので、炭火の香りや味をお楽しみいただけます。(23cm鉄砲串)

【調理方法】
オープン
【荷姿】
50g×40本×6小箱
【加工国】
中国



作業手順書



※国産塩麴使用

タイ産炭火焼やきとり素焼 30g:ねぎま・かわ・つくね 35g:もも・ささみ

国産の塩麴を使い自然に近いもも肉の柔らかさを実現し
ました。(18cm鉄砲串)

【調理方法】
オープン
【荷姿】
30g、35g:50本×6小箱
【加工国】
タイ



炭火やきとり素焼もも串(5本VP) 35g

使い切りやすい5本パックで、気軽に炭火焼鳥が自宅でお
召し上がりいただけます。(18cm角串)

【調理方法】
電子レンジ/オープン
【荷姿】
35g×5本×30袋×2合
【加工国】
中国



タイ産 炭火焼やきとり 特製たれ 23g

もも 8本トレー

炭火で1本ずつ
丁寧に焼きあげているので、
本格的な炭の香りや味を、
ご自宅でも手軽にお楽しみ
いただけます。



【調理方法】
電子レンジ
【荷姿】
23g×8本×16袋×3合
【加工国】タイ



自慢の唐揚げ



若鶏のもも肉を使用し、やわらかくて肉汁があふれるうす衣タイプの和風から揚げです。弊社自慢の商品です。

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷姿】
1kg×10袋
【加工国】中国



骨なしチキンフィレ(スティックタイプ)

鶏むね肉をスティック状にし、食べやすく仕上げました。スナック感覚でお楽しみいただけます。

【調理方法】
170℃で2分30秒フライ
【荷姿】
1kg×6袋×2合
【加工国】
中国



ごまさみカツ 22g・25g

鶏のささみをサクサクのパン粉と白ゴマで包みました。

【調理方法】
170℃で2分30秒フライ
【荷姿】
22g×120個×4合/
25g×120個×3合
【加工国】
中国



あおさ香る鶏むね唐揚げ

あおさ引き立つ旨塩味の竜田揚げです。

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷姿】
1kg×6袋×2合
【加工国】
中国



高知県産 ゆず仕込み若鶏もも

高知県産の天然ゆず果汁で鶏もも肉をしっかり漬込んだ商品です。

【調理方法】天ぷら粉→
170℃で3分30秒フライ
【荷姿】
1kg×10袋
【加工国】
日本



タイ産 若鶏からあげ

バター+プレッターで粉吹き感が楽しめる唐揚げです。タイでも信頼度の高い「Cargill」で生産しています。

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷姿】
1kg×10袋
【加工国】
タイ



自慢の唐揚げ串 80g

若鶏の唐揚げをジャンボサイズの唐揚げ串に仕上げました。

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷姿】
80g×10本×6袋×2合
【加工国】
中国



ほんじり唐揚げ

1羽からひと粒しか取れない希少部位を使用した唐揚げです。

【調理方法】
170℃で2分フライ
【荷姿】
1kg×12袋
【加工国】
中国



ヤゲン軟骨唐揚げ

希少な「ヤゲン軟骨」を醤油風味の唐揚げ粉で仕上げた商品です。

【調理方法】
170℃で2分フライ
【荷姿】
500g×10袋×2合
【加工国】
中国



タイ産 甲子園ヒーロー揚げ



サクサク
サクサク
ころも

商品情報

手羽中ハーフを食べやすいサイズに調理しました!衣のサクサク感にもこだわっていて、パーティやお弁当に入れても映える一品です。



【調理方法】
170℃で4分フライ
【荷姿】
500g×12袋×2合
【加工国】タイ

販促シールつき!





▶竜田揚げ 90g

鶏むね1枚肉をステーキカットした竜田揚げです。チキン南蛮などに最適です。

[調理方法]
170℃で4分30秒フライ
[荷姿]
90g×10枚×6袋×2合
[加工国]
中国



▶タイ産 竜田揚げ 125g

タイ産の鮮度の良い若鶏のもも肉を使用した、食感の良い衣の竜田揚げです。

[調理方法]
170℃で4分フライ
[荷姿]
125g×40枚×2合
[加工国]
タイ



▶チキン南蛮 140g

鶏むね1枚肉を使用。お弁当、1品メニューに最適な商品です。

[調理方法]
170℃で4分30秒フライ
[荷姿]
140g×5枚×6袋×2合
[加工国]
中国



▶鶏もも竜田揚げ 180g

鶏もも肉の肉厚な部分のみを使用した大判サイズの竜田揚げです。

[調理方法]
170℃で6分フライ
[荷姿]
180g×5枚×6袋×2合
[加工国]
中国



タイ産 手羽元あぶり焼き 40g

プレーン・ガーリック

ジューシーな
若鶏手羽元を食べやすく
開き、オーブンであぶり
焼きにしました。



[調理方法]
170℃で2分30秒フライ
[荷姿]
40g×20個×6袋×2合
[加工国]タイ



▶こんがりコロコロチキン

皮つき鶏もも肉をひと口サイズにカットし、オーブンで焼き上げました。うす味なので多彩なメニューアレンジが可能です。

[調理方法]
170℃で1分フライ、またはオープン
[荷姿]
500g×12袋×2合
[加工国]
中国



▶スチームカッチキン

皮つき鶏もも肉をひと口サイズにカットし、スチームで中心まで加熱しています。

[調理方法]
170℃で1分30秒フライ、またはオープン
[荷姿]
1kg×6袋×2合
[加工国]
中国



▶タイ産 炙り焼風カッチキン

皮つき鶏もも肉をひと口サイズにカットし、オーブンで焼き上げました。

[調理方法]
170℃で1分30秒フライ、またはオープン
[荷姿]
1kg×6袋×2合
[加工国]
タイ



▶タイ産 ローストカッチキン25

新鮮な若鶏のもも肉を大きくカットして、柔らかく焼き上げました。

[調理方法]
オープン
[荷姿]
1kg×6袋×2合
[加工国]
タイ



自慢の 竜田揚げ

食欲をそそるキツネ色の揚げ色と、
程よい粉吹き感が特徴の竜田揚げです。



[調理方法]
170℃で3分30秒フライ
[荷姿]
1kg×6袋×2合
[加工国]中国





鶏はらみ焼き

希少部位であるはらみを焼き物に仕上げました。

【調理方法】
170℃で1分フライ、またはオープン
【荷姿】
1kg×10袋
【加工国】
中国



タイ産 スチーム砂肝

砂肝の粒を少し大きめにカットしました。癖になる歯ごたえをお届けできる商品です。

【調理方法】
170℃で1分フライ、またはオープン
【荷姿】
500g×10袋×2合
【加工国】
タイ



彩り野菜の つくね巻き

35g



【調理方法】
オープン
【荷姿】
35g×30個×6袋×2合
【加工国】中国

鶏もも肉・むね肉・皮を独自配合し、柔らかいつくねに仕上げています。彩り豊かな野菜で味覚だけでなく、視覚でも楽しめる1品です。



肝煮

新鮮さにこだわった鶏レバーを臭みをとるようにしっかりと煮込みました。

【調理方法】
解凍
【荷姿】
1kg×10袋
【加工国】
中国



チキンロール(野菜巻) 85g

にんじん、いんげん、ごぼうを鶏もも肉で巻き、オーブンで仕上げました。

【調理方法】
電子レンジ/オープン
【荷姿】
85g×10本×6袋×2合
【加工国】
中国



鶏かわぎょうざ 25g

皮はパリッと！
中身はジューシー！！



商品情報

家庭用タイプ

【調理方法】
170℃で5分フライ、
またはフライパン
【荷姿】
25g×10個×20袋×2合
【加工国】中国



業務用タイプ

【調理方法】
170℃で5分フライ、
またはフライパン
【荷姿】
25g×20個×10袋×2合
【加工国】中国



販促シールつき！

蒸し鶏(手ほぐし)

薄味でアレンジ自在、あっさりした塩味に仕上げているので幅広いバリエーションでお召し上がりいただけます。

【調理方法】
解凍
【荷姿】
500g×10袋×2合
【加工国】
中国



ほぐしサラダチキン

人気のサラダチキンを手ほぐしました。使いきりやすい300gパックの商品です。

【調理方法】
解凍
【荷姿】
300g×20袋×2合
【加工国】
中国



チキンステーキ 140g

もも正肉使用、素焼(焼き目付き)タイプのチキンステーキです。

【調理方法】
オープン
【荷姿】
140g×6枚×6袋×2合
【加工国】
中国



照焼きチキンステーキ 100g

鶏もも肉を使用した、照り焼きタレ付きのチキンステーキです。

【調理方法】
オープン
【荷姿】
100g×20枚×4小箱
【加工国】
中国



アジフライ

40g・50g・60g・80g・90g・100g

新鮮なマアジを使用し、サクっとした生パン粉で仕上げた商品です。

【調理方法】40g・50g:170℃で3分30秒フライ
(60g:4分/80g:4分30秒/90g:5分/100g:5分30秒)
【荷姿】40g×100枚×3合/50g×100枚×2合/
60g×100枚×2合/80g×50枚×3合/
90g×50枚×2合/100g×50枚×2合
【加工国】中国

粉付 アジフィーレ

フィーレ加工したマアジに粉付けした商品です。油で揚げて南蛮漬けなどのメニューにご使用頂けます。

45~50枚入

55~60枚入



【調理方法】170℃で3分フライ
【荷姿】1kg(45~50枚)×10袋
1kg(55~60枚)×10袋
【加工国】中国



鶏肉加工品

水産加工品

その他加工品



白身魚フライ 30g・40g・50g・60g・100g

新鮮な白身魚を使用し、サクっとした生パン粉で仕上げた商品です。骨を取り除き食べやすくしています。

【調理方法】30g・40g:170℃で3分30秒フライ
(50g・60g:4分/100g:5分)
【荷姿】30g×100枚×4合/
40g×30枚×9小箱/50g×100枚×2合/
60g×100枚×2合/100g×50枚×2合
【加工国】中国



ししゃもフライ 1kg

卵たっぷりのししゃもをサクっとした生パン粉で仕上げました。

【調理方法】170℃で3分30秒フライ
【荷姿】1kg×6袋×2合
【加工国】中国



柔らかいかカット(粉付)

アカイカを下処理後、カットして粉付けしました。

【調理方法】170℃で3分フライ
【荷姿】1kg×10袋
【加工国】中国



さば竜田揚げ 20g・30g・40g

新鮮な中国産のマサバを竜田揚げのタレに付け込みました。

【調理方法】20g:170℃で2分30秒フライ
(30g:3分/40g:3分30秒)
【荷姿】20g・40g:1kg×6袋×2合
30g:900g×6袋×2合
【加工国】中国



イカフライ 30g・50g・70g・90g

1枚もののイカを切り身にしてパン粉を付けました。

【調理方法】30g:170℃で3分フライ
(50g:4分/70g:4分30秒/90g:5分)
【荷姿】30g×120枚×3合/
50g×100枚×2合/70g×50枚×3合/
90g×50枚×2合
【加工国】中国



いかリングフライ

スルメイカを食べやすいサイズにカットし、パン粉で仕上げました。

【調理方法】170℃で3分フライ
【荷姿】1kg×6袋×2合
【加工国】中国



やわらかいか丸ごと唐揚げ

スルメイカをカットし、しょうゆ風味の唐揚げ粉で仕上げました。(胴:リングカット 耳:短冊カット ゲソ:2pカット)

【調理方法】170℃で3分フライ
【荷姿】1kg×6袋×2合
【加工国】中国



さば磯辺フライ 40g

サバにアオサ入りの食感・風味の良い衣を付けました。アオサ風味のサバフライをご賞味ください。

【調理方法】170℃で3分30秒フライ
【荷姿】4.8kg(120枚)×2合
【加工国】中国



12

11

エビフライ

獲れたての新鮮なえびを産地で加工し、エビフライに仕上げました。

[荷姿]

7L
75g×5尾×10袋×2合

5L
72g×5尾×10袋×2合

4L
55g×5尾×20袋×2合

3L
40g×10尾×10袋×2合

NL
38g×8尾×10袋×3合

NM
29g×10尾×10袋×3合

NS
20g×10尾×10袋×3合



[加工国]
ベトナム



[調理方法]

- ・NS/NM/NL/3L
170°Cで3分30秒フライ
- ・4L
170°Cで4分フライ
- ・5L/7L
170°Cで4分30秒フライ



えび背開きのフリット

鮮度の良いえびの背ワタを取って背開きにし、サクリ衣で包み上げた、ボリュームのある製品です。

[調理方法]
170°Cで2分フライ
[荷姿]
20g×20尾×12袋×2合
[加工国]
ベトナム



小エビちゃんフリッター

一口サイズのえびをフリッタータイプに仕上げました。

[調理方法]
170°Cで3分フライ
[荷姿]
1kg×5袋×2合
[加工国]
ベトナム



串フライシリーズ

[加工国] 中国

豚串

柔らかく加工した豚肉を串打ちした定番の串フライです。



35g

40g

[調理方法]
170°Cで3分30秒フライ
[荷姿]
30本×4小箱×2合

豚玉ねぎ串

柔らかく加工した豚肉と玉ねぎを串打ちした定番の串フライです。



35g

40g

[調理方法]
170°Cで3分30秒フライ
[荷姿]
100本×3合

じゃがいも串

乱切りにしたじゃがいもを串に3個刺しパン粉付けしました。ほくほくとしたじゃがいもの食感をお楽しみください。



50g

[調理方法]
170°Cで4分フライ
[荷姿]
30本×4小箱×2合

れんこん串

輪切りにしたれんこんと半月に切ったれんこんを組み合わせて串打ちしました。シャキッとした食感が絶妙です。



40g

[調理方法]
170°Cで3分30秒フライ
[荷姿]
30本×4小箱×2合

えび串

天然のピンクえびを串打ちしサクとした生パン粉で仕上げました。



23g

[調理方法]
170°Cで3分30秒フライ
[荷姿]
30本×4小箱×2合

うづら卵串

うづら卵を3個、または5個串に刺し、サクとした生パン粉で仕上げました。



45g

[調理方法]
170°Cで3分30秒フライ
[荷姿]
45g:30本×4小箱×2合
75g:30本×2小箱×2合

絶品カニ!!

ぜっぴん

カニ身、味噌、殻の旨みをもまるごと食べられる

柔らかく食べやすい

殻むき不要

アレンジ多彩

調理動画はこちら



ソフトシェルクラブシリーズ

バングラデシュの世界遺産マングローブ林で漁獲した天然のカニを自社工場内の池で生育しています。



ホールラウンド

カニを1匹ずつ個包装しました。

[調理方法]
解凍後170°Cで3分30秒～4分フライ
[荷姿]
1kg×10小箱

カットタイプ

1匹を1/2または1/4カットしました。

[調理方法]
解凍後170°Cで2分30秒フライ
[荷姿]
1kg (500g×2袋)×10小箱



カットタイプ 粉付き

カットタイプに粉付けしました。

[調理方法]
冷凍のまま170°Cで4分フライ
[荷姿]
1kg (500g×2袋)×10小箱



アレンジレシピ色々♪



ソフトシェルクラブバーガー

ソフトシェルクラブと野菜の天井

スパイダーロール

cookpad 鶏人 2017 レシピ検索

クックパッドでアレンジメニューをご提案しています!

たこ焼き

20g・30g

新鮮なタコと生地には
やまいもを入れ、手焼きで
丁寧仕上げました。

【調理方法】
170℃で4分フライ
【荷姿】
20g×50個×10袋
30g×30個×10袋
【加工国】中国



天ぷらシリーズ：様々な素材を天ぷら用商品に仕上げました。

【加工国】中国

なす天ぷら

【調理方法】170℃で2分30秒フライ
【荷姿】1/8カット(約15g)
×6枚×30袋×3合

なす肉挟み天ぷらキット

【調理方法】天ぷら粉→165℃で約5分フライ
【荷姿】天ぷら:30g×30個)
×5袋×2合
タレ:150g

かぼちゃ天ぷら30g

【調理方法】170℃で2分30秒フライ
【荷姿】30g×6枚×20袋×3合

まいたけ天ぷら

【調理方法】160℃で2分フライ
【荷姿】1kg×5袋×2合

しいたけ海老詰め天ぷら30g

【調理方法】160℃で2分フライ
【荷姿】30g×30個×6袋×2合

フライシリーズ：様々な素材にパン粉を付けました。

【加工国】中国

しいたけ海老詰めフライ30g/40g

【調理方法】30g:170℃で5分フライ
(40g:5分30秒)
【荷姿】30g×30個×6袋×2合/
40g×30個×5袋×2合

れんこん肉詰めフライ40g

【調理方法】170℃で3分30秒フライ
【荷姿】40g×30個×5袋×2合

れんこん海老挟みフライ40g

【調理方法】170℃で5分フライ
【荷姿】40g×30個×5袋×2合

ピーマン肉詰めフライ38g

【調理方法】170℃で4分30秒フライ
【荷姿】38g×30個×5袋×2合

いか原料シリーズ

【加工国】中国

加熱調理向けのいか原料です。

真いかリングIQF

【調理方法】加熱してお召上がりください
【荷姿】1kg×10袋



天ぷら用・アカイカ切身

【調理方法】
加熱してお召上がりください
【荷姿】
35g×20枚×6袋×3合
40g×25枚×4袋×3合
60g×20枚×5袋×2合

飲茶シリーズ

【加工国】日本

国内工場で製造した飲茶です。

国産ひとくち ミニ焼売 15g

【調理方法】
170℃で1分フライ/蒸し器/
電子レンジ
【荷姿】
15g×50個×8袋×2合

国産ひとくち ミニ餃子 15g

【調理方法】
170℃で3分フライ/焼き/煮込み
【荷姿】
15g×50個×8袋×2合

子持ちからふとししゃも

【加工国】中国

北欧や北米で獲れた子持ちからふとししゃもをしっかりと
干して旨味を引き出しました。



【調理方法】
加熱してお召上がりください
【荷姿】
8尾×40トレイ×2合
510g(30尾)×20袋



塩ゆで枝豆

【加工国】中国

新鮮な枝豆をゆで、塩味を付けました。



【調理方法】
自然解凍
【荷姿】
500g×20袋

チーズハットク

チーズとソーセージが一度に味わえます。

とろーリチーズ
がうまい!

【調理方法】
170℃で6分フライ
【荷姿】
80g×6本×10袋×2合
【加工国】中国



おいしい 笑顔のある 明日へ

ジャパングループはグローバルに発展し
お客様の新しいニーズにも積極的に
お応えできる企業を目指します。



海外事務所

ジャパングループの積極的な海外進出を支える海外事務所は中国本土に3か所、香港、タイ、インドに展開しています。生産委託工場の生産・品質管理を監督すると同時に、リアルタイムに情報を発信し、各エリアの状況をより迅速、全面的に把握することで、お客様により良いサービスの提供を図っています。

青島事務所(中国) 大連事務所(中国) 福州事務所(中国)
香港事務所(香港) バンコク事務所(タイ) コチ事務所(インド)

関連会社

株式会社サンクスフーズ
 ノース・ジャパン・フーズ株式会社
 上海日仕福貿易有限公司

海外協力会社

青島日辰股份有限公司
 福建聖農食品有限公司
 RF EXPORTS

ジャパングループ

◆株式会社ジャパン・フード・サービス

国産・輸入の鶏肉、鶏肉加工食品を中心に、国産豚肉や豚肉加工品等、メイン料理からサイドメニューまで幅広く取り扱っています。

◆株式会社ジャパン・デリカ

おかき、あられ、せんべい、もち等といった日本古来の伝統的な食品の原料に用いられる米粉調製品(アメリカ産、タイ産)を取り扱っています。

◆株式会社ジャパン・ファイン・フード

バングラデシュに水産加工工場を設立。自然の力を活かした粗放養殖を行い、えび・えび加工食品、その他水産加工食品を製造しています。

◆株式会社ジャパン・トレーディング

中国産の鶏肉加工品を中心に取り扱っています。タイ、ブラジルなどの原料も輸入しております。

◆株式会社ニューポイント

RF EXPORTSの水産加工品の日本市場における独占販売権を取得。ベトナムからも水産加工品を輸入、取扱品目はえびフライ、えび天、えびカツ、伸ばしえび、たこ加工品、いか加工品と多岐にわたります。