

小ロット・手作りで「ホテルの味」を 手間暇かけた煮込み料理を「自宅」で！

JUGEMU
フード



煮込み料理以外にも、カレー・ハンバーグ・シチューなど、豊富な商品ラインナップを揃える

JUGEMUフード（中央区東日本橋、大塚陽男代表取締役社長、03・5829・3570、<https://www.jugemufood.com/>）は、高品質の食品通販サイト「JUGEMUFOOD」(<https://www.jugemufood.thebase.in>)をはじめ、百貨店や航空会社のカタログギフト掲載食品、PB・OEM商品の企画開発等を行っている。

1974年の創業時は、日本橋の喫茶店「樹下夢」。その後、イタリアンレストランへと業態を変えて5店舗を展開するうち、業務用商品を使用した味の均一化を検討したものの、味・品質に納得できなかった。この経験から、「身体に優しく美味しいお料理をより多くの方に提供したい」という想いが強まり、1991年に小さな食品メーカーとして再スタートする。業務用商品を多く手がけてきたが、新型コロナウイルス感染拡大に

伴って個人のお客様からの注文が急増。今年9月より通販サイトを拡充し、11月からは提携先工場への製造業務委託を決定した。

一番人気は、煮込み料理。10時間以上煮込み、海洋深層水を使用して肉質を柔らかく、極力味が変わらないよう独自調理されたお肉は、箸でも切れるほどホロホロに仕上がりが食べやすい。添加物・増粘剤・着色料をできる限り使用しない点にもこだわる。レトルトではなく冷凍で湯煎調理をするため、ホテルや飲食店のような出来たての味わいを再現できるのが特長だ。

「お食事としてはもちろん、ワインに合わせても最高です。コロナ禍で外食を控えている皆様に、ぜひご自宅でゆっくりと美味しいお料理を召し上がっていただけるよう、さらにこだわった食品を生み出していきたい」と大塚代表の意気込みは熱い。