

厳選素材と職人技が織りなす
極み贅沢点心



神戸プレック
KOBE-PRECOOK

海の幸を包んだ贅沢点心

鰯、鯖、あさり、鰹、鰻など、点心の海鮮イメージを覆す極上素材を贅沢に使用。独自の仕入れルートで、鮮度を保った状態で加工しています。味わうたびに記憶に残る特別な点心。中華はもちろん、和食、洋食等、幅広くお使いいただける商品です。また、お店にある素材をトッピングすることでより豪華に、貴店オリジナルの一品が仕上がります。

商品例

—餃子・焼売—
アジ サバ アサリ ホタテ
アジ×生姜 ハモ×柚子
サバ×八丁味噌 サバ×カレー

—肉まん—
蛸まん 鰻まん



無添加

お子様からご年配の方まで安心



つけダレ不要

魚介の旨味をそのまま楽しめます

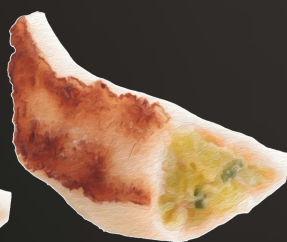


アレンジ自由

トッピングで貴店オリジナルの一品に



ハモ × 柚子



サバ × カレー

サバ × 八丁味噌



たこ

*イラストはイメージです



和牛・黒豚を包んだ極上点心

使用しているのは全国各地から選び抜いた和牛と、鹿児島産黒豚。
化学調味料や保存料は使用せず、素材本来の旨みを丁寧に引き出しました。
和牛のとろける甘みや、黒豚の深いコクを最大限に引き立てる配合
で包み上げた贅沢な点心です。ひと口ごとに“本物の味”をお楽しみい
ただける味わいです。

商品例

— 餃子・焼売 —
黒豚餃子 黒豚焼売

— 肉まん —
飛騨牛まん 松阪牛まん



無添加
お子様からご年配の方まで安心



食べ応え
お肉の凝縮された旨味と満足感



貴店オリジナル商品
ご希望の銘柄牛・豚で製造可能

黒豚餃子



和牛まん



*イラストはイメージです



— 商品開発チーム —

当社では、国内外の要人・著名アスリートなどにも料理を提供した実績を持つ和食料理人たちが商品開発を行っています。和食の技法を活かし、それぞれの素材の繊細な旨味を最大限に引き出して仕上げている私たちの点心。他では味わうことのできない特別な逸品です。



〈ご要望に応じた商品開発を承ります〉

お客様の店舗形態やコンセプトに合わせた、オリジナル商品の開発が可能です。ご希望の業態、ターゲット層、販売スタイルに応じて、最適な商品をご提案いたします。新メニューの導入やリニューアルをご検討中の方も、ぜひお気軽にご相談ください。

1 お打ち合わせ

ご希望の商品コンセプトや使用原材料等を打ち合わせいたします

2 試作品製造

打ち合わせの内容を元にサンプルを作成
概算価格算出

3 試食・再試作

試作品をご試食のうえ、
ご要望いただいた内容の
確認と調整を行います

4 規格打ち合わせ

入数、パッケージ形態、
容器など詳細の打ち合わせを行います

5 最終のご確認

納入価格、商品規格、
納品先、初回製造日などの
最終調整

6 製造・納品

本生産開始。
製造後、品質確認を行い、
店舗や指定倉庫に
配送いたします

[神戸プレクック株式会社]
代表取締役社長 中村 英輔
◇設立 2024年8月
◇本社所在地 〒558-0011 大阪市住吉区茱田7-3-10
◇深江浜工場 〒658-0023 兵庫県神戸市東灘区深江浜町113番
◇事業内容 食料品（中華総菜）の製造、加工及び販売

