



FOND D'IDÉE

個性が輝くアイデアのもと



All-in catalogue



理想の味を追求する人々に寄り添う

KISCO Style



コンセプト

「あなたのお店の セントラルキッチン」

キスコフーズは創業以来、「あなたのお店のセントラルキッチン」をコンセプトに、厨房に立つシェフ、そして食を楽しむお客様のことを第一に考えながら製品づくりに取り組んできました。フォンやブイヨンなどの「出汁(だし)」はおいしさの基本であり、料理の味を左右する重要な存在といえます。だからこそ、素材選びには特にこだわっており、仕入れ担当者は自ら産地に足を運んで素材を厳選しています。



手間を惜しまず シェフの味を再現

キスコフーズの中枢ともいえる清水工場(静岡市)は、原料を吟味した仕入れから、素材の厳選・下拵え・調理を担う、まさに大きな厨房です。素材のチカラを十分に引き出すために、生産ラインを整えています。「野菜処理室」では機械カットだけではなく、人手によるきめ細かなカットも行い、「ソテー室」では素材に合わせた温度で丁寧にソテーし、肉や骨は厨房と同じように微妙な焼き加減をチェックしながらオーブンで丹念に焼き上げます。そして「調理場」では雑味を取り除くための念入りなアク取り、焦げを防ぐための攪拌など各工程で、素材の旨みを引き出すために味・色・粘度の状態をチェックしています。シェフが厨房で仕込むように手間を惜しまず調理しています。最高のおいしさと品質をつくりだすために、素材と真摯に向き合う、それがキスコフーズの真骨頂です。



安心・安全・安定した 品質を求めて

キスコフーズの製品はホテルやレストランなど、お店を通して多くの方が召し上がります。その品質は、お店の評判を左右するきわめて重要なポイントです。だからこそ、安心・安全で安定した「品質の提供」は私たちの責務です。清水工場では調理や品質管理など専門性を持ったスタッフそれぞれが、すべての完成品をデータだけでなく自らの舌や目など五感も使って厳しくチェックしています。また、お客様のオペレーションを想定した品質確認、検査も行っています。その管理の取り組みの一環として、食品安全マネジメントシステム国際規格:ISO22000の認証も取得しています。キスコフーズでは、特別な日の食事から何気ない日常の食卓にも、どんなシーンであっても安心しておいしく召し上がれるよう、徹底して安全性の追求に取り組んでいます。



INDEX

手間も時間も惜しまない キスコのスープ	4
シーズン別提案 スープカレンダー	6
フォンで旨みを引き出す フォン分類MAP	10
個性輝く 肉料理(メニュー)	12
ブイヨンは料理を支える ブイヨン分類MAP	14
キスコの総合力 コースメニュー	16
和・洋・中で使える万能素材 デリカシリーズ	18
濃縮タイプの出汁 20DXシリーズ	20
プレミアムなひと皿を演出 ソースのアレンジ集	22
希望を叶える ソースの祭典	24
ポーションタイプの使い切り製品 キスコのヒトサラ&野菜シリーズ	26

キスコフーズ株式会社
ホームページ
<https://www.kiscofoods.co.jp>





手間も時間も惜しまない キスコのスープ

たっぷり時間をかけて食材の旨みを
引き出したコンソメや、野菜や魚介
本来のおいしさをそのまま生かした
スープなど、バラエティに富んだスープ
をご用意しています。

【 KISCO's トリビア 】「Velouté(ヴルーテ)」
フランス料理「4大基本ソース」の一つVelouté sauceは、ブイヨンにルー、クリームなどを加えてとろみをつけた(ピロドのようになめらかな)ソースをさします。
キスコの「ヴルーテ」は野菜とルー(小麦粉とバターをつないだもの)をブイヨンや牛乳でのばし、なめらかさを追求したソース、スープの名称として使用しています。

定番 Soup

HCQコーンクリームスープ

商品番号 2464
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 本品1:牛乳0.1

どうもろこしの甘みと牛乳のkok、
ブルマニエのバターの風味が特長です。
どうもろこしのもつ甘さをお楽しみください。



キスコのスープ



HCQオニオンヴルーテ

商品番号 2636
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 本品1:牛乳0.2

素材をそのまま生かした
クリーミーな白いオニオンスープ。
玉ねぎ本来のやさしい甘みが特長です。



HCQクレーム ドゥ シャンピニオン

商品番号 2538
荷姿 冷凍:1kg袋×10

国産生マッシュルームと乳製品を使用した、
クリーミーで香り豊かなスープです。
マッシュルームの風味が濃厚に感じられる秀逸な商品です。

KISCO SOUP Calendar

「次のスープは何にしよう」

そんなお悩みを解決する、四季のスープ選びが楽しくなる

スープカレンダーをご提案します。

スープカレンダー

1 January



フュメドポアソンをベースに野菜やワインを加えて味に深みを与えた、魚介系の煮込み用ベースソースです。お好みの魚介類や野菜を加えれば簡単にブイヤベースができます。

ブイヤベースソース

商品番号 2361
荷姿 冷凍:1kg袋×10

2 February



カリフラワーのやさしい甘みが口の中で広がるポタージュです。喉ごしがなめらかなので冷製スープやソースとしても使用できます。

カリフラワーのポタージュ

商品番号 3630
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳1

3 March



あさりの旨みが凝縮したクリーミーなニューイングランド風クラムチャウダーです。フュメドコキークをベースに、大きめのあさりの身と野菜を加えました。

HCQクラムチャウダー

商品番号 2595
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.1

4 April



グリーンアスパラガスの香りとやさしい甘みをそのままスープに閉じ込めました。ソースとしても使用できます。

グリーンアスパラのスープ

商品番号 2203
荷姿 冷凍:1kg袋×10

5 May



オマール海老の豊かな香りと深い味わいが感じられるコンソメです。スープとしてはもちろん、ジュレにしてオードブルやサラダ、煮詰めて生クリームを加えれば魚介料理のソースにアレンジできます。

オマールコンソメ

商品番号 2073
荷姿 冷凍:1kg袋×10

6 June



生の国産トマトを使用しました。長時間かけて濾すことで、澄んだ果汁のみを集め、トマトの香りと旨みをしっかり引き出しました。

トマトコンソメ

商品番号 2052
荷姿 冷凍:1kg袋×10

通年 Soup

季節を問わず、オールシーズンご提供できるスープも豊富にラインアップしています。



野菜と、豆がゴロゴロ入った食べるスープです。野菜の自然な甘みとベーコンの香りが特長で、そのまま提供できるストレートタイプです。

HCQミネストローネ

商品番号 2592
荷姿 冷凍:1kg袋×10



食感を残すようにカットした10種類の野菜に、白いんげん豆とベーコンを加えた2倍希釈タイプのミネストローネです。野菜の甘みとトマトの酸味とコクを生かし、色彩豊かに仕上げました。

いろいろ野菜のミネストローネ

商品番号 3610
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:水1



野菜の風味が楽しめるミネストローネです。野菜本来の甘みを引き出し、2種類の豆(ひよこ豆、レンズ豆)で食感と味わいをプラスしました。同量の水で希釈する、常温タイプの商品です。

6種類の野菜とひよこ豆とレンズ豆のミネストローネ

商品番号 4521
荷姿 レトルト:500g袋×20 推奨希釈 本品1:水1

KISCO SOUP Calendar

7 July



赤ピーマンの爽やかな風味を生かし、香味野菜とチキンブイヨンでなめらかな口当りに仕上げました。鮮やかな色合いは、スープだけではなく、ソースとしても料理に華を添えます。

赤ピーマンのスープ

商品番号 2200
荷姿 冷凍:1kg袋×10

8 August



北海道産じゃがいもをメインに、玉ねぎ、セロリ、ポロネギを加えたスープです。やさしい味わいと、じゃがいも本来の舌触りが特長です。冷製スープはもちろん、温めて「ポタージュ・バルマンティエ」にもアレンジできます。

HCQクリームヴィシソワーズ

商品番号 2510
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.2

9 September



国産生ホワイトマッシュルームを使用したコストバランスの良い2倍希釈タイプのスープです。ポルチーニパウダーで香り付けした風味とマッシュルームの食感が楽しめます。

マッシュルームスープ

商品番号 3624
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳1

10 October



秋口に収穫される北海道産かぼちゃを使用。調理技術によって野菜の甘さを存分に引き出しました。やさしい味わいと、かぼちゃ本来の舌触りが特長です。

HCQパンプキンスープ

商品番号 2514
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.1

11 November



ごぼう本来の味、香り、特長を生かしながら、まるやかで飲みやすい喉ごしに仕上げました。国産ごぼう使用。

HCQゴボウのヴルーテ

商品番号 2638
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.3:水0.2

12 December



時間をかけていいに玉ねぎをソテーすることで、深い甘みを引き出すとともに、玉ねぎの食感を残しました。

HCQオニオンスープ

商品番号 2506
荷姿 冷凍:1kg袋×10

通年 Soup

季節を問わず、オールシーズンご提供できるスープも豊富にラインアップしています。



太陽の恵みを浴びた「スーパースイートコーン」を使用。素材の風味をしっかりと味わうことができる、なめらかなコーンスープです。

コーンポタージュ

商品番号 2159
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.3~0.5



国産鶏のブイヨンをベースに、鶏肉や香味野菜で風味を出したナチュラルでコクのあるチキンコンソメです。スープはもちろん、ソースのコク出しにも使用できます。

コンソメ ヴォライユN

商品番号 2060
荷姿 冷凍:1kg袋×10



パリンワールの「ジュレ」として使用

肉類と野菜のバランスが良く、汎用性が高いコンソメです。ジュレにして飾るなど手軽にオリジナルメニューにアレンジできます。

コンソメ

商品番号 2238
荷姿 冷凍:1kg袋×10



肉のコクと旨み、素材の香りが溶け込んでいるコンソメです。コンソメ本来の製法を忠実に守りました。仕上げにブランデーを加えるとより深い味わいをお楽しみいただけます。

HCQコンソメ

商品番号 2437
荷姿 冷凍:1kg袋×10



フォンブランをベースに牛肉、鶏ガラ、野菜を加え、クラリフィエ(卵白で澄ます)を二度行った王道のコンソメドゥーヴルです。下拵えから3日かけて極上の旨みと豊かな香りを引き出しました。

HCQコンソメ ドゥーヴル スペシャル グレード

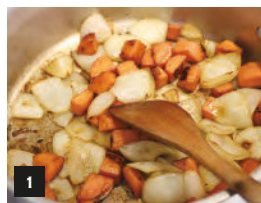
商品番号 2440 荷姿 冷凍:1kg袋×10

フォンで 旨みを引き出す



フランス料理のおいしさの決め手となる“出汁”。その代表格であるフォンに、キスコは創業以来こだわり続けています。素材を厳選し、厨房と変わらない方法で調理する、その変わらぬ姿勢で追求し続けてきた伝統の味をご堪能ください。

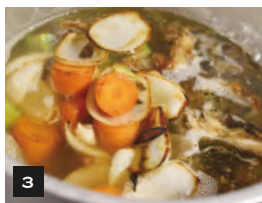
フォン作りの工程



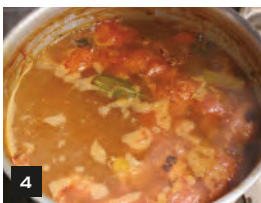
1 カットした香味野菜を炒める。フォンによって、同じ野菜でもサイズや切り方を変えています。



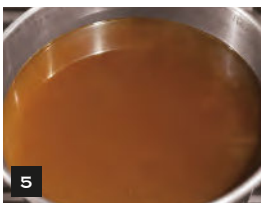
2 血抜きした仔牛骨はオープンでじっくりと焼成する。牛肉や牛スジは炒める。



3 1・2の食材、トマト、香辛料を加えて水から煮出す。



4 アクを取りながら抽出する。シノワでいいいに濾す。



5 アクと脂を取り除くとフォンドヴォーの完成です。

味を左右するフォン、
だからこそ
徹底的にこだわる。

KISCO
フォン分類MAP

フォン

(肉系)

Fond

畜肉や骨・野菜などから長時間かけて抽出し、
素材の旨みやコクを引き出した、出汁です。
フランス料理のスープ、ソースのベースとして
欠かせない存在です。

褐色系フォン

素材に焼き色をつけて抽出した
褐色の出汁です。

白色系フォン

素材を焼かずに水から抽出した
白い出汁です。白色系ソースや
煮込み料理などに使用します。

フォンド ヴォー

Fond de Veau

焼成した仔牛骨、牛肉、野菜から
抽出したフォンです。

フォン ブルン

Fond Brun

焼成した牛、鶏の肉や骨、
野菜から抽出したフォンです。

フォン ブラン

Fond Blanc

牛、鶏の肉や骨、野菜を焼かずに
抽出した白色系フォンです。

フォンド ヴォーDXNZ

ニュージーランド産仔牛骨をはじめ、
現地の原料を主に使った、アレンジ
しやすい汎用性の高いクリアタイプの
フォンドヴォーです。



商品番号 8945
荷姿 冷凍:1kg袋×10

HCQフォンド ヴォー

トマトを強調したフォンドヴォー(フォ
ンドヴォートマテ)です。トマトと香辛
料の風味が感じられるフォンに仕上
げました。ソースはもちろん、煮込み
料理の完成度を高めてくれます。



商品番号 2402
荷姿 冷凍:1kg袋×10

フォン ブルンSR

鶏ガラ、牛骨、牛肉をオープンで焼い
た香ばしさとトマトが香る茶褐色の
フォンです。煮込み料理やデミグラス
ソースのベースとして使用できます。



商品番号 4180
荷姿 レトルト:1kg袋×10

フォン ブランSR

使いやすいレトルトタイプの白いフォ
ンです。鶏料理の他、野菜や魚介料
理などのホワイト系ソースやコンソメ
のベースとして幅広く使用できます。



商品番号 8038
荷姿 レトルト:3kg袋×4

フォンド ヴォーCRJP

しっかりとした肉味で、煮詰めるだけ
で簡単にソースにアレンジできます。
汎用性が高くローコストタイプのフォ
ンドヴォーです。



商品番号 2139
荷姿 冷凍:1kg袋×10

フォンド ヴォー

創業から継承されている「フォンド
ヴォー」をブラッシュアップしました。
「シンプル」だからこそ引き立つ仔牛
骨&牛肉の肉味と香りが特長です。



商品番号 2126
荷姿 冷凍:1kg袋×10

ベースからのこだわりが 個性を輝かせる

使い方は無限大。
肉料理のポテンシャルを
引き上げる。

汎用性の高いベースから、簡単にソースにアレンジできる
完成度の高いものまで幅広いラインアップをご用意しています。



鶏モモ肉のロティ 焼き野菜とバルサミコソース

Product used
フォンド ヴォーEXNZ

商品番号 8948 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

ニュージーランド産仔牛骨をはじめ、現地の原料を主に使った、アレンジしやすく汎用性の高いクリアタイプのフォンドヴォーです。



鶏肉のロースト ジュド ヴォライユ

Product used
ジュド ヴォライユ

商品番号 2157 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

香ばしく焼き上げた鶏の風味と旨みを逃さないよう、短時間で抽出しています。鶏料理のソースとしてはもちろん、魚介や野菜などの料理にも幅広く使用できます。



和牛のポワレ 赤ワインソース

Product used
フォンド ヴォーCRJP

商品番号 2139 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

しっかりとした肉味で、煮詰めるだけで簡単にソースにアレンジできます。汎用性が高くローコストタイプのフォンドヴォーです。



ビーフシチュー

Product used
HCQソースデミグラス

商品番号 2486 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

オーブンで焼き上げた牛肉を使用しています。野菜がもつ自然な甘みと肉汁の旨みが調和したデミグラスソースは、ほとんど手を加えずに使用できる完成度の高い商品です。



ブイヨンは料理を支える

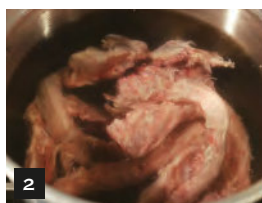


スープはもちろん、ソース作りのあらゆる場面で活躍する名脇役「ブイヨン」。鶏肉や魚介、それぞれの素材に合わせた独自の製法で、ていねいに仕上げています。

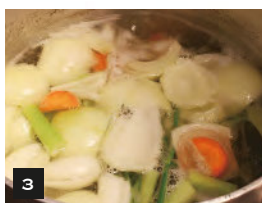
ブイヨン作りの工程



1 香味野菜をカットする。
鶏ガラはていねいに洗い、
血合いなどを取り除いておく。



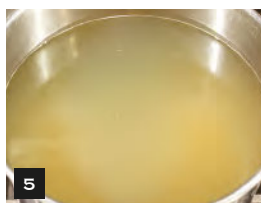
2 鶏ガラは水からゆっくりと加熱し、
旨みを抽出する。



3 アクを取り除いたら香味野菜と
香辛料を加えてさらに煮出す。



4 アクが出たら都度取り除く。
濁らないように、ていねいに
シノワで濾す。



5 チキンブイヨンの完成です。

【 KISCO's トリビア 】「Coquille(コキュー)」 「Saint-Jacques(サンジャック)」
フランス語で、コキュー(Coquille)は「殻・貝殻」、サンジャック(コキュー サン・ジャック:Coquille Saint-Jacquesの略)は「ホタテ貝」をさします。
フュメドコキューは二枚貝のブイヨン(キスコではあさりを使用)、フュメドサンジャックはホタテのブイヨンとなります。

素材を生かした
クリアな旨みで
主役を引き立てる。

KISCO
ブイヨン分類MAP

ブイヨン

(畜肉・魚介系)

Bouillon

素材に直接水を加えて煮出すものをさし、
語源はフランス語のbouillir(煮る)から。
フォンに比べ、野菜の風味がより強く
スープなどのベースとして活躍します。

畜肉系ブイヨン

畜肉の骨や肉を使い、
野菜とともに旨みを
じっくり煮出します。

魚介系ブイヨン

魚介(貝類や白身魚、甲殻類)
を使います。魚介系の料理の
スープ、コク出しに使用します。

チキンブイヨン

主に鶏と野菜から煮出した
ブイヨンをさします。スープや煮込み
料理の出汁として使用します。

フュメ

「フュメ」はフランス語で「出汁」を
さします。魚介系のブイヨンは
“フュメド(素材名)”となります。

ホテル用冷凍ブイヨン

国産鶏ガラと、野菜のみで作ったシ
ンプルな濃縮タイプのブイヨンで
す。希釈の度合いによって幅広いメ
ニューのベースとして使用できます。



商品番号 7002
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 3~5倍

HCQフュメド ポアソン

白身魚を使用し、野菜を加えて短時
間で煮出したすっきりとしたフィッ
シュブイヨンです。香り高くクリアな
味わりに仕上げました。



商品番号 2434
荷姿 冷凍:1kg袋×10

フュメド ポアソン

白身魚のアラと野菜を白ワインとと
もに煮出した重厚感のあるフィッ
シュブイヨンです。旨みをしっかり引
き出し、あえて濁りのある仕上がり
にしています。



商品番号 2018
荷姿 冷凍:1kg袋×10

フレッシュ丸鶏の チキンブイヨン

国産丸鶏を使い、玉ねぎ、にんじん、
セロリとともにじっくり煮出した、香り豊
かなストレートタイプのブイヨンです。



商品番号 7068
荷姿 冷凍:1kg袋×10

フュメド サンジャック

国産帆立と香味野菜を短時間で煮
出しました。帆立特有の甘みと旨みを
引き出した濃厚な味わいです。帆立
の風味を生かした料理のソースや
スープのベースに使用できます。



商品番号 2025
荷姿 冷凍:1kg袋×10

フュメド コキューCH

殻付あさりと北海道産昆布から抽出
したあさり出汁です。汎用性が高く、
洋食だけでなく和食など幅広い魚介
料理に使用できます。



商品番号 2146
荷姿 冷凍:1kg袋×10

Course menu plan

コースメニューづくりにも役立つキスコの総合力

コース料理の様々なメニューで活用できるのは、バラエティに富んだ商品ラインアップがあるからこそ。どんなジャンルのメニューやイメージにもマッチする層の厚さで「あなたのお店のセントラルキッチン」を実現します。

Classic style

コンソメ ドゥーヴル

Product used
HCQコンソメ ドゥーヴル
スペシャル グレード

商品番号 2440 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

フォンブランをベースに牛肉、鶏ガラ、野菜を加え、クラリフィエ(卵白で澄ます)を二度行った王道のコンソメドゥーヴルです。下拵えから3日かけて極上の旨みと豊かな香りを引き出しました。

オマール海老のサラダ 野菜のブレッセとオマールソース添え

Product used
ジュ・ド・アメリカン

商品番号 2090 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

カナダ産オマール海老ヘッドをソテーして旨みを引き出し、ブランデーを惜しみなく使用した香り豊かな風味が特長です。オマール海老の甘みとトマトの酸味がバランス良く溶け合った商品です。

キンメダイ(金目鯛)のポシェ 白ワインソース

Product used
フュメド ポアソン

商品番号 2018 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

白身魚のアラと野菜を白ワインとともに煮出した濃厚感のあるフィッシュパイオンです。旨みをしっかり引き出し、あえて濁りのある仕上がりになっています。

牛フィレ肉のボワレ カオールワインのソース

Product used
フォン ド ヴォーDXNZ

商品番号 8945 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

ニュージーランド産仔牛骨をはじめ、現地の原料を主に使った、アレنجシやすく汎用性の高いクリアタイプのフォンドヴォーです。



【 KISCO's トリビア 】「Sauce Américaine(アメリカンソース)」
甲殻類の殻を炒めることで香りと甘みを引き出し、トマトと香味野菜で煮出したソースです。直訳するとアメリカ風ソースになりますが、19世紀半ばにフランスで生まれました。

1 鱈のブランダード

Product used
ベシヤメルソース レジェール

商品番号 8957
荷姿 冷凍:500g袋×20



酪農の盛んなニュージーランドで生産しています。現地の牛乳を使用したライトな口当たりのベシヤメルソースです。

2 鶏コンソメのグラスカクトル

Product used
コンソメ ヴォライユN

商品番号 2060
荷姿 冷凍:1kg袋×10



国産鶏のブイオンをベースに、鶏肉や香味野菜で風味を出したナチュラルでコクのあつチキンコンソメです。スープはもちろん、ソースのコク出しにも使用できます。

3 トマトソース

Product used
サルサポモドーロ

商品番号 8904
荷姿 缶詰:2.5kg×6



イタリアの大地が育んだ"とれたての完熟トマト"を本場イタリアでソースに仕上げました。年に一度、収穫したてのトマトをすぐに調理した"トマト本来の旨み"を生かしたベースソースです。

4 ブイヤベース〜漁師風〜

Product used
ブイヤベースソース

商品番号 2361
荷姿 冷凍:1kg袋×10



フュメドポアソンをベースに野菜やワインを加えて味に深みを与えた、魚介系の煮込み用ベースソースです。お好みの魚介類や野菜を加えれば簡単にブイヤベースができます。



5 キノコのクリームパスタ

Product used
ソースデュクセル

商品番号 2085
荷姿 冷凍:500g袋×20



粗みじんにしたホワイトマッシュルームの食感を残したまま、フォンドヴォーで味に深みを加えた濃厚なソースです。魚、肉料理のソースやファルス(詰め物)等に使用できます。

6 たまねぎのクリーミースープ

Product used
HCQオニオンヴルーテ

商品番号 2636
荷姿 冷凍:1kg袋×10



素材をそのまま生かしたクリーミーな白いオニオンスープ。玉ねぎ本来のやさしい甘みが特長です。スープ使用時希釈:本品1:牛乳0.2

7 イタリアンローストポーク〜ホルケッタ〜

Product used
ジェノバペースト

商品番号 7215
荷姿 冷凍:300g袋×20



素材の色と香りを生かすため、生のバジルにこだわりました。にんにくを利かせた豊かな味わいと鮮やかな緑色が、幅広い料理のアクセントとして活躍します。

8 旬菜バーニャカウダ

Product used
バーニャカウダ

商品番号 3652
荷姿 冷凍:300g袋×20



北イタリアのピエモンテ地方郷土料理であるバーニャカウダソースは、アンチョビとにんにくの風味が決め手です。ディップソース、パスタや炒め物にも使用できます。

【 KISCO's トリビア 】「Salsa di Pomodoro(サルサポモドーロ)」
イタリア語で「サルサ」=ソース、「ポモドーロ」=トマトとなります。トマトの甘みを生かしたソースです。サルサという言葉で、液状調味料の辛いサルサソースを思い浮かべる方も多いと思いますが、キスコのサルサポモドーロはシンプルなトマトソースです。



和・洋・中で使える万能素材

Delica series

デリカシリーズ

デリカ惣菜の悩みである「風味の低下」に対応!

デリカ惣菜の大きな課題の一つが経時変化による風味の低下です。店内はもちろん、「テイクアウトでもおいしく食べてほしい」という思いに応えます。

Point
1

持続力

“肉・野菜・魚介”素材を複合的に組み合わせることにより、調理後時間が経っても風味が残ります。

Point
2

パンチ力

下処理から仕上げまで“温度”“調理方法”を追求し、旨みのパワーを引き出しています。

Point
3

アレンジ力

一つのベースで様々なメニュー・料理ができます。



幅広いメニューに使える!

現場での使いやすさから生まれました

Point
4

旨み力

添加物や調味料に頼らない素材の自然な旨みが特長です。
[調味料(アミノ酸等)不使用]



オススメmenu //

鯛おにぎり

出汁の代わりに
デリカ鯛出汁を加えて
炊くだけで簡単に
鯛めしに

デリカ 鯛出汁



商品番号
2229
荷姿
冷凍:1kg袋×10

鯛の頭をバリバリに焼くことで、
風味を強化するとともに臭みを抑えた
白濁タイプの“力強い鯛出汁”です。

オススメ(別) menu //

[鯛ラーメン]
[茶碗蒸し]
[パエリア]

オススメmenu //

キッシュBOX

隠し味に醤油や
味噌等を加えて
“ご飯に合う”
ハンバーグソースに

デリカ デミグラスソース



商品番号
2231
荷姿
冷凍:1kg袋×10

牛骨から抽出したブイヨンに、
こんがり焼いた牛肉と牛スジをすりつぶして
溶かし込んだソースです。

いつものキッシュに
加えるだけで
オマール香るおしゃれな
キッシュに

デリカ オマールソース



商品番号
2234
荷姿
冷凍:1kg袋×10

オマール海老ヘッドを
こんがり加熱し旨みを引き出しました。
魚介の旨みと野菜の甘さをギュッと閉じ込めた
濃厚なオマール海老のソースです。

オススメ(別) menu //

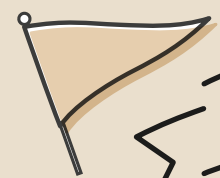
[グラタン]
[パスタ]
[ドレッシング]

オススメ(別) menu //

[ドリア]
[ビーフシチュー]
[カツサンド]

オススメmenu //

ハンバーグディッシュ



Brix20以上の濃縮タイプの出汁

デラックス

20DX SERIES

わずかな量で、
いつもの味のさらにその先へ。

スープやブイヨン、ソースなど幅広い料理に
少量を加えるだけでコクや深みが増します。
お店の味をワンランクアップさせる
極濃縮タイプの出汁です。

Point
1

素材のチカラ

主原料は素材から抽出。
過度な塩分は添加していないので
メニューに応じて塩分調整が可能です。

Point
2

のび力

のばして使えるハイブリックス
(Brix20以上の濃縮)タイプ。
希釈して加えても風味と旨みが
損なわれません。

Point
3

旨みパワーで 調理時間の短縮

料理用途に合わせて
少量を加えるだけで旨みアップ。

濃縮出汁で
旨みをプラスTAKE
OUTメニューに
最適!

チキンストック20DX

- ◎原料の香りと味を損なわないように
低温抽出しています。
- ◎オーブンソテーした国産丸鶏を使用。



商品番号 2033
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 6~10倍



オススメmenu

フォー

オススメmenu

ペスカトーレ



魚介ストック20DX

- ◎5種類の魚介(海老の頭、あさり、イカ、白身魚など)
を使用。複合的な味わいが特長です。
- ◎主原料は素材から抽出。



商品番号 2167
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 6~10倍

ビーフストック20DX

- ◎2種類の牛原料を使用。
- ◎フランス料理の技法「デグラッセ」を
行うことで、旨みと香りをプラスしています。



商品番号 2206
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 6~10倍

オススメmenu

ビーフピラフ



Unlimited uses of

Sauce

ソースのアレンジ集

キスコのソースは、シェフのこだわりが
発揮できるようアレンジしやすくピュアな
味わいに仕上げています。入手しに
くい牛骨やオマール海老ヘッドなど
の素材をふんだんに使い、手間ひま
かけたソースがプレミアムなひと皿を演出
します。

Product used ボロネーズDX

商品番号 2333 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

イタリアのボローニャ地方発祥のソースです。牛肉の旨みと
歯ごたえが感じられる本場の味わいを再現しました。手を加
えずにそのままパスタソースとして使用できます。



Product used ベシヤメルソースNZ

商品番号 8955 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

酪農の盛んなニュージーランドで生産しています。現地の牛乳
と生クリームを使用した重厚感のあるベシヤメルソースです。



Product used HCQイタリアントマトソース

商品番号 2610 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

トマト、オリーブ油、アンチョビ、バジルなどの素材を生かした
ソースです。シンプルな原料だからこそ出せるやさしい味わい
で、パスタやリゾット、魚・肉の煮込み料理に使用できます。



Product used HCQイカスミソース

商品番号 2612 / 荷姿 冷凍:130g袋×60

イカスミとイカの身、トマトを合わせることで香りと旨みを引き出
しました。パスタやリゾット、煮込みなど使いやすさが魅力です。



Product used HCQソースアメリカーナ

商品番号 2091 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

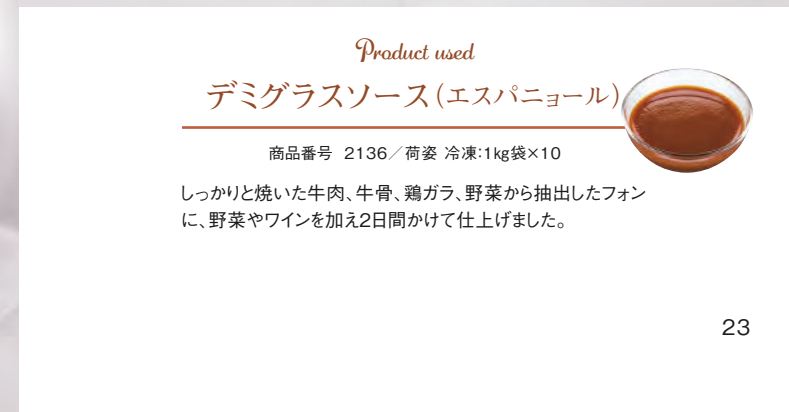
カナダ産オマール海老ヘッドを使用し、ブルマニエとブラ
ンデーを加えた、旨み豊かな完成度の高いアメリカーナソ
ースです。



Product used デミグラスソース(エスパニョール)

商品番号 2136 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

しっかりと焼いた牛肉、牛骨、鶏ガラ、野菜から抽出したフォン
に、野菜やワインを加え2日間かけて仕上げました。



「フランス料理はソースが決め手」といわれるほど料理の要となる存在。味を引き立てるのはもちろん、お皿を華やかに演出する大切な役割を担っています。キスコのソースは、赤・緑・黄・白・黒など多彩な色味を取り揃え、どんな料理も美しく仕上げます。

Unlimited uses of
希望を叶える

Sauce
ソースの祭典

カレーやパスタソースなど、「かけるだけ、和えるだけ」でそのまま使用できるソースを多数取り揃えています。手間や時間が必要なソース作りをキスコにお任せいただくことで、オペレーションや人件費、人手不足などお店の様々な課題解決に役立ちます。

1 Product used 赤ピーマンのスープ

商品番号 2200 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

赤ピーマンの爽やかな風味と色味を生かしました。鮮やかなオレンジ色が料理に華を添えます。



2 Product used HCQゴボウのヴルーテ

商品番号 2638 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

国産ごぼう本来の味、香り、特長を生かしながら、まろやかなソースに仕上げました。肉との相性も抜群です。



3 Product used ジェノバペースト

商品番号 7215 / 荷姿 冷凍:300g袋×20

素材の色と香りを生かすため、生のバジルにこだわりました。にんにくを利かせた豊かな味わいと鮮やかな緑色が、幅広い料理のアクセントとして活躍します。



4 Product used HCQオニオンヴルーテ

商品番号 2636 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

素材をそのまま生かしたクリーミーな白い玉ねぎのソースです。魚との相性も抜群です。



5 Product used ソースデュクセル

商品番号 2085 / 荷姿 冷凍:500g袋×20

粗みじんにしたホワイトマッシュルームの食感を残したまま、フンドヴォーで味に深みを加えた濃厚なソースです。



6 Product used HCQイカスミソース

商品番号 2612 / 荷姿 冷凍:130g袋×60

イカスミとイカの身、トマトを合わせることで香りと旨みを引き出しました。黒いソースが入ることで料理の印象が引き締まります。



Product used HCQボロネーズソース

商品番号 2602 / 荷姿 冷凍:1kg袋×10

玉ねぎなど野菜をじっくり炒めた、トマトの旨みと甘みが引き立つ、具材感のあるボロネーズソース。手を加えずにそのままパスタソースとして使用できます。



Product used ジェノバペースト

商品番号 7215 / 荷姿 冷凍:300g袋×20



Product used バーニャカウダ

商品番号 3652 / 荷姿 冷凍:300g袋×20

北イタリアのピエモンテ地方郷土料理であるバーニャカウダソースは、アンチョビとにんにくの風味が決め手です。ディップソース、パスタや炒め物にも使用できます。



Product used 「キスコのヒトサラ」シリーズ カレー（オリエンタル）

商品番号 2217 / 荷姿 冷凍:180g袋×25×2合

香り・辛み・色味のバランスにこだわり抜いてスパイスを配合しました。食べれば食べるほどクセになるひと皿です。



【 KISCO's トリビア 】「Sauce Béchamel(ベシャメルソース)」
ベシャメルソース(Sauce Béchamel)とは、ルー(小麦粉とバターをつないだもの)を牛乳でのばして作られたシンプルな白色系のベースソースです。使用する料理に応じて食材を加えることで、様々なソースに派生できることも特長です。

【 KISCO's トリビア 】「Bolognese(ボロネーゼ)」と「Raguût(ラグー)」
フランス語で「ラグー」は煮込み料理全般をさします。イタリアの北部ポローニャ地方で肉や野菜、ワインなどを贅沢に使用して作った料理が「ボロネーゼ」です。

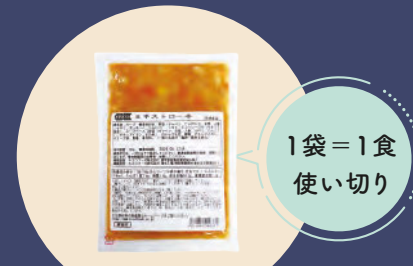
1パック1食分で使い切り

キスコの ヒトサラ&野菜 シリーズ

ロスなくスマートに調理。あなたのお店の悩みを解決！

廃棄によるロスやスタッフ不足など、飲食店の様々な悩みに対応。
無駄なく簡単においしい料理が提供できます。

ポーションタイプ



ロス削減

◎1パック1食分の使い切りなので
無駄なく使える

必要な時に必要な分だけを提供できるので、
食品のロスがなくなります。食材の仕入、発注業務の効率化、
ストックスペース削減などのメリットも。

電子レンジOK



簡単・便利

◎電子レンジ、湯せん、スチコンに対応
仕込み調理不要で温めるだけ

調理にかかる時間や人手を削減。
宅配やテイクアウトなど
バイオーダーにも対応できます。

調理不要。温めるだけ



誰でもプロの味

◎専門の調理スタッフがいなくても
本格的な料理が提供できる

調理の経験や知識がないスタッフでも、
安心しておいしい料理が提供できます。
豊富なラインアップでメニューの拡充にもおすすめ。

「キスコのヒトサラ」

シリーズ



Risotto リゾット

海老とズッキーニの
オマールソースリゾット

商品番号 2212
荷姿 冷凍:180g袋×25×2合

オマール海老のソースを使用した豪華な気分を
味わえるリゾットです。海老の香り・味・プリプリ
とした食感をお楽しみください。
(※具材の海老はオマール海老ではありません。)

Basic ベーシック

ポトフ

商品番号 2224 / 荷姿 冷凍:190g袋×20×2合

野菜から煮出した旨みあるブイヨンに豚肉とソーセージ、
3種類の野菜でシンプルなやさしいポトフに仕上げました。



ビーフシチュー

商品番号 2226 / 荷姿 冷凍:190g袋×20×2合

牛スネ肉のしっとり柔らかな食感と豊かな香りの
ビーフシチューです。フンドヴォーとデミグラスソースを
ベースに、香味野菜やワインを加えて煮込みました。



野菜

シリーズ



Potage ポタージュ

ポタージュ
パルマンティエ

商品番号 2221
荷姿 冷凍:150g袋×30×2合

北海道産男爵芋をメインに、玉ねぎ、セロリ、
ポロネギを加えた温かいじゃがいものスープです。
じゃがいもの風味が感じられる、
やさしい味わいです。

商品
ラインアップ
追加中



etc. お問い合わせください。

Zuppa ズッパ

ミネストローネ

商品番号 2219 / 荷姿 冷凍:150g袋×30×2合

8種類の野菜と白いんげん豆が入った
具沢山のミネストローネです。
トマトの酸味とコクが生きたスープが、
野菜の旨みを引き立てます。

キスコフーズが提案する
Zuppa (ズッパ) とは

キスコフーズではズッパを「フォークで野菜を食べるスープ」
として提案します。日本ではまだ馴染みのないズッパです
が、煮込んで柔らかくなった野菜のしっとりとした食感と甘さ
を感じる満足感のある食べ応えはまるでホットサラダ！

Salad + Soup = Zuppa

キスコのヒトサラ&野菜シリーズ



FOND D'IDÉE

個性が輝くアイデアのもと

