

Create Eating Fun and Smile!

PRECO NEXT

【プレコネクスト】

Vol. 23

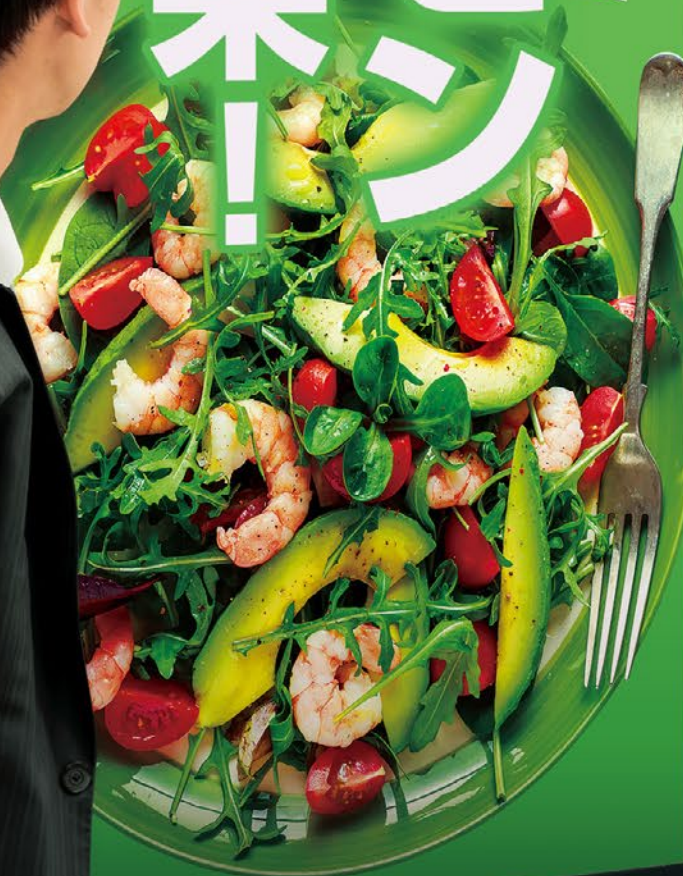
飲食店の
新
常識

「ベジセン」メニューが最優先！

お客様が好む！
貴店が儲かる！

ベジセン 時代到来！

Vegetable-Centric /



私達は、食品の『安全』『品質』『鮮度』を追求し、
食の楽しみと笑顔を創造します

飲食店の新常識

「ベジセン」メニューが最優先！

まだ始めているお店でも、
令和は野菜中心の時代ですよー

「アメリカで最も予約が取れないレストラン」は、カリフォルニア料理のバイオニアとしてオーガニックで健康的、新鮮な野菜を提供

「国内大手調味料メーカー」が提供する「ベジセントリック生活レシピ」、肉や炭水化物を野菜に置き換えたメニューを提案するサービスが人気に

世界唯一の「野菜の知識を深め、広く普及する認定機関」が「ベジセンごはん教室」を開講し好評を博す

「オーガニックフード」の全世界売上高が15年間で5倍以上に拡大。ついに2017年80億ドルを超える

お客様が好む

流行

健康

見栄え

季節感

時短

利益

貴店が儲かる

「Veggie (=野菜)」+「Centric (=中心の)」
Veggie-centric
「ベジセントリック」

米国で浸透している

「ベジセントリック」というキーワードをご存知でしょうか。

これは「Veggie (=野菜)」と

「Centric (=中心の)」を合わせた、

いわば「野菜中心」という意味の造語。

野菜を中心とするメニューは、健康やヘルシーさ、季節感の演出、SNS映える美しい見た目をも同時に実現するスタイルとして、世界中で人気を集め、それらのメニューの総称である「ベジセントリック」、略して「ベジセン」というワードが日本でも注目されています。

そもそも野菜は一般的に、肉や魚と違い下処理をしなくても提供できる、いわば究極のクイック食材。さらに、インパクトのある味付け、ボリュームのあるカットなどを施せば、美しいメイン料理として高価格で提供することが可能。つまり飲食店にとって、時短調理で高い提供価格を実現する、高利益食材です。

そう、新時代・令和は、お客様が好む+店が儲かる「ベジセン」メニューこそ、最優先課題です！

Contents

Create Eating Fun and Smile!
PRECO NEXT
[プレコネクスト]

Vol. 23

プレコネクスト特集
飲食店の新常識

「ベジセン」メニュー
開発が最優先！ 2

成功店のベジセンメニュー
プレコが提案する 4

ベジセンメニュー 6

プレコヴィユニットの
《サービス》《品質》《価格》 10

プレコエムユニット
プレコエフユニット 14

ユウサが行く！ 18

プレコネクストおすすすめ 20

休業日のご案内 21

プレコサニオ 22

「PRECO NEXT」は株式会社プレコフーズ発行の総合食品情報誌です。
掲載商品ご注文の際は5桁の「商品コード」をご利用ください。
諸事情により、掲載商品の産地・内容・価格が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

次ページでは「ベジセン」で儲かる成功店をご紹介します！

成功店の
の

ベジセンメニュー

野菜使いで

集客アップ + 利益アップ

野菜が持つ無限大の可能性を広げ、お客様の支持を得ているベジセンメニューの成功店をご紹介します。来店客の心を掴みリピーターさせる、人気の野菜メニューをご覧ください。

Veggie-Centric Menu!
成功店様の声①

「お客様のリアクションが最も良い食材、それが“野菜”です」

フレンチビストロ / グリルコンヤ 牧村料理長



料理長 牧村 様

野菜と対話し、美味しい野菜を調理法を間違えずに調理することが大切。野菜は最も色鮮やかに調理された状態が、最も美味しいと思っています。美しく美味しく仕上げることで、お客様が感動する一皿に仕上がります。野菜は圧倒的に短時間で調理できますし、日替わりの旬野菜メニューは、ほとんどのお客様がご注文してくださいます！

取材協力：グリル コンヤ
東京都新宿区西新宿7-19-9



本日のお野菜
色々盛り合わせ
【使用野菜】 穂付きヤングコーン、芽キャベツ、金針菜、ホワイトアスパラ、アスパラバンパージュ など



何種もの野菜は、焼き、蒸し、茹で... 野菜の特徴に合わせて加熱法を変えている。自家製ドレッシングと和えて彩り鮮やかに仕上げた一皿は、提供すると必ずお客様の歓声が上がる逸品。

取材協力：
大豊記 芝大門
東京都港区芝大門2-13-1
滝沢ビル 1F



本日のお野菜マリネ

【使用野菜】 紫大根、赤大根、丸ズッキーニ、もものすけかぶ、ガーキン、胡瓜、パプリカ、塩 など



じゃがいもを、オリーブオイルとハーブに漬けてコンフィに。ハーブの香りを低温でゆっくりとじゃがいもに染み込ませる。

じゃがいも×ベーコン、王道の組み合わせに、ハーブの香りが個性を与える一品。じゃがいもはコンフィにしてから炒め合わせることで、ねっとり、もっちりとした食感に。

ふっくらと温野菜風に仕上げた季節野菜。甘味を増した野菜を、とろみのある海藻オイルに浸して食べる。塩気を与えることで、野菜が本来持っている甘味がより浮き上がる。



アロマポテトと
ベーコンのソテー
【使用野菜】 じゃがいも、たまねぎ など

Veggie-Centric Menu!
成功店様の声②

「野菜を使った“美味しく見栄えの良い料理”は、高い満足度を」

中華 / 大豊記 佐藤料理長



料理長 佐藤 様

最小限の加熱や味付けで、野菜の持ち味や食感を活かし、見た目も野菜本来のフォルムや色を大切にしています。「この店に来ると、いつも旬の野菜や珍しい野菜をたっぷり楽しめる」と、お客様にご満足の声をいただいています。



季節野菜と海老の
バジル炒め

【使用野菜】 ヤングコーン、ミニトマト など

フレッシュバジルが香り高い、料理長の創作メニュー。野菜は火を通し過ぎず、シャキッと瑞々しい食感を活かしている。

彩りピーマンの
青椒肉絲

【使用野菜】 ピーマン（緑・黄・赤）など

一般的には、緑一色のピーマンと大量の筍...となりがちな青椒肉絲。同店では、三色で彩り良く仕上げることで原色が光る華やかな一皿に。



Veggie-Centric Menu!
成功店様の声③

「野菜で“旬”を演出することで、リピーターが増えています」

焼鳥/六本木 とりや幸 佐藤マネージャー



マネージャー 佐藤 様

うちのメインメニューは焼鳥なので、野菜をうまく活用し、旬を演出しています。季節ごとの野菜を提供することで「同じコース料理を頼んでも、いつも新しい美味しさを楽しめる」と、リピーターに繋がっています。

季節の野菜と
パクチーの
サラダ
【使用野菜】 季節の野菜、パクチー、クレソン、パプリカ など

香り高いパクチーを楽しむ彩りの良いサラダ。箸で食べやすく女性も元気が汚れないよう、小さくカットしている。鶏の生ハムをトッピングし、程よいアクセントに。



取材協力：
六本木 とりや幸
東京都港区六本木3-14-14
VORT 六本木 kaleido 2F



スティックセニョール

花束のようなスティックセニョールに
たっぷりナッツと蜂蜜、
女性にはたまらないアンティパスト!

「スティックセニョールのハニーナッツがけ」

一皿あたり
原価
約130円

調理時間
約5分

【作り方】

スティックセニョールを、しっかりきかせた
塩とオリーブオイルで焼きつける。皿に
盛り、たっぷりの蜂蜜と荒く砕いたナッツ
をかける。



ブロッコリー
ミニトマト

アボカド
紫玉ねぎ
など

人気高まるレインボーカラー!
カリフォルニアでメジャーな
ベジタブルピッツァ

「レインボーピッツァ」

【作り方】

シンプルなたまもとチーズのピッツァに、ミニトマト、オレ
ンジパプリカ、コーン、アボカド、ブロッコリー、紫たまねぎを
順にレインボー状に盛り付けて焼く。

一枚あたり
原価
約300円

調理時間
約20分



ホワイトアスパラ

イタリア料理の定番!
フランス料理でも
『アスパラガスのビスマルク風』とも
呼ばれ、愛されるメニュー!

「アスパラジ・ アッラ・ミラネーゼ」

【作り方】

ホワイトアスパラをブイヨンでしっとりと蒸し煮にする。
皿に盛り、ポーチドエッグをのせてパルミジャーノチー
ズ、オリーブオイルをかけ、完成。

一皿あたり
原価
約370円

調理時間
約15分

PRECO V.UNIT
Veggie-centric Menu

プレコが提案する

ベジセンメニュー!

プレコヴィユニットでは、定期的におすすめの野菜・果物の情報や、提案メニューをお届けしています。
本号では特別企画として、流行を取り入れた彩り豊かなベジセンメニューをたっぷりご提案!



じゃがいも
紫じゃがいも

洋業態向けメニュー

バル・イタリアン・フレンチ・カフェ等



大流行のハッセルバックポテトを
2種のじゃがいもで提供する

「ハッセルバック カラーポテト」

一個あたり
原価
約110円

調理時間
約20分

【作り方】

メークインと紫じゃがいもに、切り落とさないよう薄く切
り込みを入れる。切れ目の間までよく洗い、レンジで
加熱。オリーブオイルをかけてオーブンで焼く。

※商品写真はイメージです



マンゴー いちご ブルーベリー など

「フルーツ アートパレット」

【作り方】

マンゴーは薄切り、いちごはハート状に切り込みを入れてからスライスにする。ベリー類やナッツをちらし、シナモンと、粉砂糖を振りかけて完成。

アーティスティックなパレットの
ように盛り付けたフルーツに大人の
スパイスを合わせて



一皿あたり
原価
約700円

調理時間
約15分

PRECO VUNIT
Veggie-ce ntric Menu

デザート & カクテル メニュー



バナナ

一杯あたり
原価
約80円

調理時間
約8分



人気再沸騰により定番化の豆乳スムージーを
大人の女性にぴったりの健康美容カクテルに

「カレーア豆乳 バナナスムージー」

【作り方】

凍らせたバナナと豆乳をミキサーでまわし、スムージーを作る。カレーアリュキュールと合わせ、極薄スライスしたバナナを張り付けたグラスに注ぎ、完成。



マンゴー

一杯あたり
原価
約230円

調理時間
約20分

専門店も出来る大人気ドリンクを
フルーツ感たっぷりの
デザートカクテル仕立てに

「マンゴー チーズティーカクテル」

【作り方】

アイ스티ー、マンゴー果肉をブレンダーで合わせ、リキュールを適量加える。クリームチーズとグラニュー糖、生クリームをフォームして優しく上に注ぎ、完成。



紫キャベツ

人参
など

クリーミーな
マヨネーズソースでしっとり
紫×橙色の和カラーが色っぽい

「日本伝統色 生春巻」

【作り方】

人参を細切りにし、甘酢で和える。ひじき煮を作る。醤油を加えたマヨネーズを適量、糊がわりにし、水菜と一緒に生春巻きの皮で巻く。醤油マヨネーズを添えて提供する。

スープなのに紫色？ インパクト抜群のスープ
野菜の自然なバイオレットカラーが印象的

「紫ポタージュ 花椒の香り」



紫人参

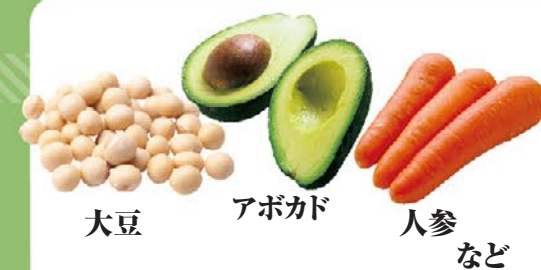
紫じゃがいも

一皿あたり
原価
約200円

調理時間
約8分

【作り方】

電子レンジで加熱した紫じゃがいもと紫人参を、牛乳とコンソメと混ぜながらブレンダー等でペースト状にする。粉末の花椒をかけて提供する。



大豆

アボカド

人参

など

アメリカ西海岸を中心に
#Buddha Bowlとして大人気！

「仏陀(ブッダ)ボウル」

【作り方】

葉野菜類、海藻類、加熱した根菜類、食べ応えのあるアボカド、麦や黒米などの穀物、豆類の水煮などをたっぷりと盛り付ける。ドレッシングをかけて提供する。

居酒屋・和食等

和業態向け メニュー

お役立ち情報をお届けし、貴店に貢献する

《きめ細やかな サービス》

PRECO V.UNIT

株式会社 プレコヴィユニット

他社と
違う!!

プレコヴィユニットの 《サービス》《品質》《価格》

「野菜なんてどこで買っても一緒」... ひよっとすると、そんなイメージをお持ちですか？プレコヴィユニットは、新鮮な野菜とともに貴店のお役に立つ情報をお届け、原価調整にも貢献する、他社とは一線を画す飲食店向け野菜卸。《きめ細やかなサービス》《高品質へのこだわり》《安定した価格》は、飲食店様の様々な悩みやご不満を解決します。是非、ご用命ください。



いつも新しい
野菜メニューをご提供
いただけます!



プレコヴィユニットとご契約いただくと旬の野菜&レシピの詳しい情報を毎月、お届けします!

弊社のテストキッチンにて、専任スタッフがアイデアメニューを開発。



シーズンを先取りした旬野菜の情報だけでなく、それらの野菜の特徴を活かし、流行やSNS映えも重視したメニュー&レシピ情報をお届けします。もちろん、WEBやSNS、本誌「PRECO NEXT」でも情報を発信。新メニューに活用していただいています。

旬の野菜や流行を意識したメニューを開発し、ご提案!

プレコヴィユニットの場合...



プレコヴィユニット
澤頭 剛

その業者、効率を最優先しているのかもしれない

業者は、ただ野菜を持ってくるだけ...

こんなことありませんか?



他店にはない
野菜メニューで、
差別化を図れます!



担当品目ごとの専門バイヤーが質の高い野菜・果物を買付け。

仲卸の拠点を構える日本一の青果市場・大田市場。



日本一の青果市場・大田市場に仲卸として拠点を構え、担当品目ごとの専門バイヤーが質の高い野菜・果物を買付けしています。多岐に渡る仕入れ先とのコネクションを持ち、日々の入荷状況を把握しているため、珍しい野菜のご注文にも、細やかに対応します。

ご希望に細やかに
お応えし、あらゆる
仕入先から買付け!

プレコヴィユニットの場合...



プレコヴィユニット
仁田 一弘

その業者、仕入れ先が
少ないのかもしれない。

商品一覧の野菜しか
買えない...

こんなことありませんか?



余分な在庫を抱える
必要がありません!



毎日使い切る量をお届け。

月曜の25:00までにご注文いただくことで水曜日の「休市日」も配送に対応。
※一部エリアを除く



休市日は仕入れを行えないため、受注はしておりません。前日分の発注を行う際に休市日納品分も一緒にご注文ください。

多くの業者は、水曜日の「休市日」が休業日。対してプレコは、市場外に商品の保管、仕分け・梱包、出荷・配送を担うV1センターを構えることで、休市日も高品質な野菜・果物の配送が可能。お客様がその日に必要な量だけ、お届けします。
※一部エリアを除く

休市日でも
貴店厨房まで
野菜・果物をお届け!

プレコヴィユニットの場合...



プレコヴィユニット
石井 裕太

その業者、小規模の
八百屋なのかもしれません

休市日は配送してくれない...

こんなことありませんか?



※写真・イラストはイメージです

原価調整に貢献する

《安定した価格》

温度・湿度管理を徹底する

《高品質へのこだわり》

鮮度に優れた野菜・果物をご注文即日配送!



貴店に貢献する
《きめ細やかなサービス》と
《高品質》の野菜・果物を
《安定した価格》で
お届けします!



プレコヴィユニット

ご登録・商品についてのお問合せは
プレコグループ総合受付まで

TEL 03-5763-3009

お問合せ受付時間 8:00 ~ 17:00 (土・日・祝日除く)

《プレコヴィユニットご登録方法》

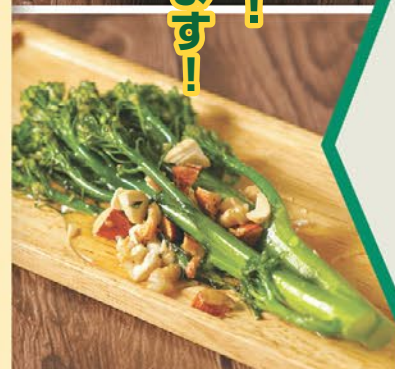
- 1 まずは
ご連絡を!
まずはお電話、または
WEBページよりお問
合せください。貴店
のご要望・お悩みを
伺います。
- 2 打合せ・
ご提案
弊社営業担当が貴店
のご相談内容やご要
望にあわせて、最適
なご提案をさせてい
たします。
- 3 ご登録・
納品
最短でご契約翌日から
商品の注文が可能!
ご注文された商品を
当日配送にてお届け
します。

配送エリア拡大中!

詳しくは本誌裏表紙をご覧ください



提供時までシャキッ!
お客様の満足度が違います!



外気を遮断するドックシェルター
を設置した搬出口から出荷。

11 ~ 12℃に管理され
たピッキングエリアにて
商品を仕分け、梱包。



温度・湿度管理を徹底した
V1センターで
仕分け!

商品の保管、仕分け・梱包、出荷、配送を
担うV1センターには、温度・湿度管理
システム「AWS」を導入。搬入から出荷
まで、商品ごとに最適な温度・湿度で鮮
度管理しています。

プレコヴィユニットの場合...



プレコヴィユニット
三浦 聖爾

「ふんわり...」

野菜が日持ちせず、提供時には「ぐったり」...

こんなこと
ありませんか?



鮮度良く厨房まで直接お届け。

庫内を10 ~ 15℃に
設定した自社冷蔵車。



自社冷蔵車で
貴店厨房まで
お届け!

お客様に商品をお届けする自社冷蔵車は
庫内を10℃ ~ 15℃に保ち、お手元に届く
まで、徹底した温度管理を実現。鮮度を
高く保ったまま、社員がお客様の厨房まで
お届けします。

プレコヴィユニットの場合...



プレコヴィユニット
細井 直典

「ふんわり...」

相場が高騰しても
相談に乗ってくれない...

こんなこと
ありませんか?



納品するのは商品知識のある社員。
納品時にお客様のご要望に迅速に
対応。

お客様ごとに専任の
営業マンがつき、あら
ゆるご相談にお応え。



貴店専任営業マンが
価格調整のご相談に
乗ります!

専任営業マンが、貴店のビジネスパートナー
としてご相談に乗ります。大卸とのシーズ
ン契約や大量仕入れにより、相場の影響を
極力抑え、原価の安定に貢献。商品をお届
けするルートセールスとのダブルフォローに
より、ご要望に細やかに応えます。

プレコヴィユニットの場合...



プレコヴィユニット
高氏 大輔

「ふんわり...」

※写真・イラストはイメージです



プレコがお届けする外国産チルドポークは
カナダ産『大麦仕上三元豚』。
お手頃な価格帯でも、こだわりのある
豚肉をご用意しています。

世界が認めた美味しさ!
コスパ求める外国産もプレコは違う!

外国産チルドポーク 《大麦仕上三元豚》

保水力が高く引き締まった肉質と、
融点が高く食べ応えがある脂



こだわりの水と飼料

カナダ・ロッキー山脈の雪解け水を与え、健康に育てた豚肉です。飼料は、人が食べられるグレードの大麦・小麦が主体。一般の北米豚より長期間、給餌しています。風味よく、引き締まった肉質が特徴です。

国際味覚審査機構にて最高評価

世界中の食品の味を審査し、優れた食品を認定・表彰する国際味覚審査機構「iTi」にて、2019年度、最上位評価となる三ツ星を受賞しています。



《大好評! 外国産チルドポークラインアップ》



豚ロース (チルド)

カナダ産/冷蔵/500gより

【ブロック】

【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10100

商品コード 10101

※シャブシャブ用は+50円



豚肩ロース (チルド)

カナダ産/冷蔵/500gより

【ブロック】

【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11100

商品コード 11101

※シャブシャブ用は+50円



豚バラ (チルド)

カナダ産/冷蔵/500gより

【ブロック】

【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14100

商品コード 14101

※シャブシャブ用は+50円

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです

プレコの銘柄鶏ラインアップに新登場!
岩手で健康に育った銘柄鶏を、お手頃価格で!



菜彩鶏

[さいさいどり]

あっさりとした
味わいの中に引き立つ旨み



抗生物質を使わずに 育てた健康で丈夫な鶏

衛生管理を徹底したストレスの少ない育成環境で、抗生物質や合成抗菌剤を一切使わずに育て上げた、健康で丈夫な鶏です。

植物性飼料へのこだわり

飼育期間の後半は、植物由来の飼料が主体。臭みがほとんどなく、あっさりとした中に旨みを感じる鶏肉です。

抗酸化作用のあるビタミンEを強化

仕上げの飼料には、抗酸化作用のあるビタミンEを配合。精肉になった際の、色の変化や脂質の酸化を防いでいます。

《充実! 菜彩鶏ラインアップ》



もも正肉★

岩手県産/冷蔵/500gより/
1枚=約250g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 03775



むね正肉★

岩手県産/冷蔵/500gより/
1枚=約250g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 00950



ササミ★

岩手県産/冷蔵/500gより/
1本=約50g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 02725



手羽先★

岩手県産/冷蔵/500gより/
1本=約60g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 05586



砂肝★

岩手県産/冷蔵/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 07557



レバー★

岩手県産/冷蔵/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 07456

★印の商品は取寄せ品の為、入荷次第のお届けとなります。

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです



鮎

涼味あふれる独特の風味が特徴で、別名「香魚」とも呼ばれる。定番の塩焼きの他、コンフィも人気!



いわな

高級川魚の一つで、クセのない繊細な味わいが特徴です。塩焼きはもちろん、唐揚げなどにも!



やまめ

渓流の女王とも言われるヤマメ。上品な味わいで程よく脂が乗っています。塩焼きはもちろん、ムニエルなどにも!

川魚も ベストシーズン!

夏からが美味しいと言われる川魚は、そう、今がまさに旬!!
鮎、いわな、やまめ…川魚の中でも代表的な3種をご紹介します!!

【新潟直送】 鮮魚BOX

(2尾入セット)

商品の価格は、
お問合せ下さい

(3尾入セット)

商品の価格は、
お問合せ下さい

【愛媛八幡浜直送】 鮮魚BOX



※写真はイメージです。魚種指定は不可となります。

大好評発売中!!
**プレコエフユニットの
鮮魚BOX!**
漁港直送の鮮魚を詰め合わせて
お届けする「鮮魚BOX」。
旬の鮮魚や、オスメの水産品を
詰め合わせて、貴店厨房までお届け
します!

メルマガ
会員募集!

豊洲発! エフユニット鮮魚情報!!

お得な鮮魚情報&
メルマガ限定お買い得品を配信!!

メルマガ会員登録はこちらから!
入会費・年会費・手数料
すべて無料です!

※プレコフーズ及びプレコエフユニットとの
お取引がなくても登録可能です。

■PCの場合は下記のURLから登録ページへ。

<http://bit.ly/1HX8DNV>

■スマホの場合は右記QRコードから、登録ページへ。

■店名、お名前、お使いの端末、アドレスを
フォームに入力して、送信してください。



プレコエフユニット

豊洲発
嘉徳

鮮魚・水産品のご用命はプレコエフユニットまで!
熟練の目利きが選んだ鮮魚・水産品を豊洲からお届けします。

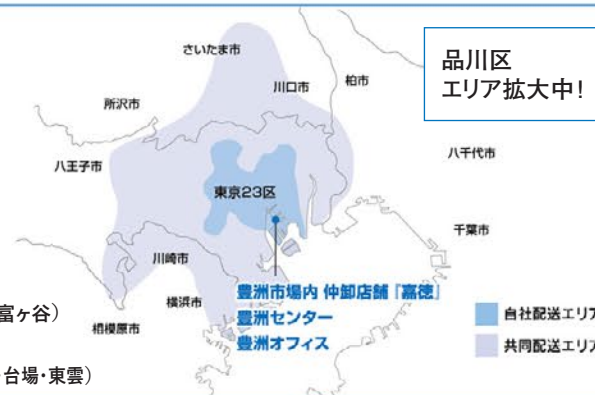
ご登録・商品についてのお問合せはプレコグループ総合受付まで

TEL 03-5763-3009

お問合せ受付時間
8:00~17:00(土・日・祝日除く)

【配送エリア】※エリア外につきましてはお問合せください。

千代田区(全域)・**中央区**(全域)・**港区**(全域)・**大田区**(大森北)
品川区(大井・北品川・東品川1丁目・南品川・南大井3-5丁目・東大井・西大井・
東五反田・西五反田・大崎1-4丁目・上大崎)
新宿区(新宿・歌舞伎町・西新宿・四谷・神楽坂・高田馬場・早稲田・下落合)
台東区(上野・御徒町・浅草橋・西浅草)・**墨田区**(両国・錦糸町)
目黒区(目黒・上目黒・下目黒・青葉台・鷹番・五本木・中町・中目黒)
世田谷区(池尻・三宿・上馬1-2丁目・下馬・太子堂・三軒茶屋・都立大)
渋谷区(恵比寿・代官山・広尾・猿楽町・宇田川町・神宮前・道玄坂・円山町・神泉・渋谷・東・富ヶ谷)
豊島区(池袋1-4丁目・東池袋・南池袋・西池袋・池袋本町・上池袋・目白・要町)
江東区(豊洲・勝どき・月島・門前仲町・木場・東陽町・南砂・森下・菊川・住吉・大島・亀戸・青海・有明・台場・東雲)



品川区
エリア拡大中!

八千代市

千葉市

自社配送エリア
共同配送エリア

海を感じさせる グリルに!!

鼻孔をくすぐる磯の香りは、食欲を刺激し、ビール片手に
頬張りたくなる夏の醍醐味!! 海鮮焼きに最適な旬の
水産品は、洋風グリルメニューにもぴったり!!



夏の 季節

生



さざえ

コリコリの歯触りと、風味豊かな磯
の香りが格別! つぼ焼きや煮付け、
炊き込みご飯などに!!



殻付き帆立

生の帆立は、濃厚な風味と甘み、プ
リプリの食感が特徴。殻付きを活か
した、グリルで是非!!



はまぐり

上品で深い旨みが特徴の代表的な
二枚貝。焼き調理の他、汁物やアク
アパッツァ、バエリアなどに!!



ブラックタイガー 有頭えび

プリプリの歯応えが特徴のブラック
タイガー。有頭のまま焼き調理や、
炒め物、バエリアなどに!!



むきつぶ貝

コリコリ食感が人気。下処理済みな
ので、そのまま調理可能。串焼きの
他、煮付け、炒め物などにも!!



するめいか (つぼ抜き)

内臓や足を取り、胴体だけにした使
い勝手の良い、するめいか。丸焼き
や、炒め物、煮物などに最適!!

冷凍

プレコエフユニット 鮮魚価格表へアクセス!

プレコエフユニット取扱い商品の最新
の価格がご覧いただけます。「鮮魚価
格表」へのアクセスは右記QRコードか
下記URLより!

<http://precofoods.co.jp/next/>



※画像は全てイメージです

和の野菜料理に合うワイン

日本伝統色 生春巻



酸味の少ない辛口・白

ダシや醤油など和風の味付けには、酸味が穏やかで、しっかりとしたボディの辛口・白がオススメです!

エヴァワインとワイナリーによるオリジナルブレンド!

エデルツヴィッカー
“J” ’17



辛口

産地:フランス、アルザス地方 / 品種:シルヴァネール、オーセロワ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ミュスカ / 容量:750ml
老舗ワイナリーとコラボして造った高品質の白! 繊細なミネラル感、強い旨味、飲み飽きない味わいは日本人の味覚にピッタリ!

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白116

紫ポタージュ 花椒の香り



ミディアム〜フルの赤

紫色の料理には、色合いの合う赤を。スパイスさを感じる赤なら、アクセントの花椒とともにポタージュを引き立てます。

インスタ映えするラベルにしてパーカー90点!

ラ・トリブ '10



ミディアムフル

産地:スペイン、バレンシア州 / 品種:ガルナツチャ、モナステレル、シラー / 容量:750ml
フレンチオーク新樽で4ヶ月寝かせた贅沢な赤!! 凝縮した果実味と、しなやかなタンニン、豊かな酸味は飲み応えアリ!

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤374

ブッダボウル



軽やかな辛口・白

穀物が入るボリューム感あるサラダには、軽やかな白がオススメ! コクのある豆類の風味が際立ちます。

銘産地カタルーニャ州で独自に発掘!!

レソ・ブランコ '18



辛口

産地:スペイン、カタルーニャ州 / 品種:ガルナツチャ・ブランカ / 容量:750ml
米有名ワイン専門誌で「10ドル以下ベスト・ワイン」に輝くなど高評価の白! 青リンゴのフレーバーを感じる軽やかな1本!!

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白362

洋の野菜料理に合うワイン

アスパラジアカッ ミラネーゼ



酸味を感じる辛口・白

クセの無い味のアスパラと、卵&チーズ、まろやかで優しい味には酸味ある辛口・白が好相性!

シンプル・イズ・ベストな最強コスパ白!

エリス ビアンコ



辛口

産地:イタリア、ヴェネツィア州 / 品種:トレヴィアーノ、シャルドネ / 容量:750ml
トレヴィアーノの発酵とした酸味と、シャルドネのしっとりとしたボディが絶妙なバランス! つい何度もおかわりしたくなります!

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白256

スティックセニョール のハニーナッツがけ



果実感のある辛口・白

甘さと青さのハーモニーには、トロピカルな果実感のある辛口の白を。ワインの香りが、より料理を引き立てます!

超コスパ!! 驚異の金賞五冠ワインをこの価格で!!

コート・ド・ガスコニュ・シグナチャー '16



辛口

産地:フランス、南西地方 / 品種:コロンバル、グロマンサン、ユニブラン / 容量:750ml
ジューシーな果実味が、引き締まった香りに絶妙にマッチ! ボディ感もあり、フレッシュな味わいながら飲み応えたっぷり!

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白113

レインボーピッツァ



ミディアム〜フルの赤

野菜とコクのあるチーズを使った重すぎないピッツァには、タンニンが滑らかなミディアムフルの赤がベストマッチ!

地元イタリアで注文殺到する驚愕の超激旨!!

ロッソ・ピチーノ・ピッキオ '17



ミディアムフル

産地:イタリア、マルケ州 / 品種:モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ / 容量:750ml
プレコエヴァワインの中でも人気の1本。豊かなボディと上品なタンニン、程よい酸とほろ苦さが見事に調和!

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 赤500

ハッセルバック カラーポテト



フレッシュな辛口・白

油分を含んだボリューム感あるポテト料理には、後味を爽やかにしてくれるフレッシュな辛口・白がオススメです!

イニエスタのワイナリーが作るシャルドネ100%

フィンカ・エル・カリール・シャルドネ '18



辛口

産地:スペイン、カスティーリャ・ラ・マンチャ州 / 品種:シャルドネ / 容量:750ml
ステンレスタンク発酵のフレッシュでフルーティな白!! シャルドネらしい繊細さと冷涼感のあるエレガントな味わいを併せ持ちます。

商品の価格は、お問合せ下さい

単品注文コード 白363

合う味わい

マリナー・ジュ・ポワント

ユウサオススメ商品

野菜に合うワインでさらに利益アップ!

特集内でご紹介したベジセンメニューの数々。一緒にワインをオススメすれば、さらなる利益が見込めます! 野菜料理とマリナー・ジュ・ポワントのワインとは? 提案メニューにご紹介します!!

各ワインの【単品注文コード】にてご注文ください。



¥5000

6本以上または、5,000円(税別)以上
お買い上げで送料無料!

※ご注文が5本以下、または5,000円(税別)未満の場合、送料(800円税別)が別途掛かります。予めご了承ください。

ご注文は

FAX:いつもの電話番号または
WEBで!!

WEBカタログで簡単検索!
約240種類が選べます。

<http://www.precowine.jp/>
プレコエヴァワイン 検索

QRコードで
今すぐアクセス!



ボトルワインは宅配便(佐川急便)でのお届けとなります

お届け日について

(祝日・旧盆・年末年始を除く)
右記通常出荷日以降であれば、お届け日の指定も可能です。

月〜金曜 注文メ切時間
AM1時までのご注文分
➡翌日以降のお届け

月〜木曜 注文メ切時間
AM1時以降のご注文
➡翌々日以降のお届け

金曜 AM1時以降〜
土曜、日曜のご注文
➡火曜以降のお届け

※月曜が祝日の場合、火曜日出荷、水曜以降のお届けになります。

※【酒類の購入について】未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者の方への酒類の販売はお断りいたします。

PRECO X EVAWINE
専任ソムリエ

野菜に合うワイン編

夕紗

ユウサが行く!

※画像は全てイメージです。

ワインのお悩み
お電話にて相談承ります!

0120-511-220

[平日9:30~17:00(土日祝休み)]

info@evawine.jp

[または右記QRコードを読み取ってメールを送ってください]



半田夕紗
(はんだ ゆうさ)

2011年に資格取得。以降、365日ワインを飲み、フランス地方料理教室に通う等、ワインと食事のマリアージュの探求にも余念が無い。趣味は休日にゆっくり家飲みすること。

ベジセンメニューと一緒にオススメ出来るワイン、ご紹介いたします



休業日のご案内【2019年7月・2019年8月】

プレコエムユニット【食肉・冷食加工品他】休業日のお知らせ

【2019年7月】 ○ 休業日 【2019年8月】 ○ 休業日

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31

誠に勝手ながら7月、8月の休業日を左記カレンダーの通りとさせていただきます。お客様にはご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解賜ります様、何卒宜しくお願い申し上げます。

7月15日(月) 祝日、休業日に伴う、串物・糸巻ロール等、弊社加工商品、その他の中1日仕込み商品のご注文について

■お客様が7/13(土)～7/15(月)にお使いになる品のご注文締切日&納品日

ご注文締切日 7/12(金) ご注文はAM1時まで	納品日 7/13(土)	休業日 7/14(日)	休業日 7/15(月)
---------------------------------	----------------	----------------	----------------

納品日をご参照の上、休業日前日に祝日もまとめてご注文頂きますよう、お願いいたします。なお、取寄せ商品の納品日やご不明点などがございましたら、お気軽にお問合せください。

■お客様が7/16(火)にお使いになる品のご注文締切日&納品日

ご注文締切日 7/13(土) ご注文はAM1時まで	休業日 7/14(日)	休業日 7/15(月)	納品日 7/16(火)
---------------------------------	----------------	----------------	----------------

【匠の大山鶏・総州古白鶏・美桜鶏】の串物(特に内臓類)は、休業日を挟むため、解体量に限りがあり、ご希望の数量をお届けできない場合がございます。また、通常納品と同等の高品質状態ではお届けできない場合もございますので、何卒ご了承ください。

プレコヴィユニット【野菜・果物】休業日・休市日のお知らせ

【2019年7月】 ○ 休業日・休市日							【2019年8月】 ○ 休業日・休市日						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31

プレコエフユニット【鮮魚・水産品】休業日・休市日のお知らせ

【2019年7月】 ○ 休業日・休市日							【2019年8月】 ○ 休業日・休市日						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31

PRECO NEXT お問い合わせ

プレコネクスト掲載の商品・各種サービスについてのお問合せはこちらから！

【プレコグループ総合受付】

TEL 03-5763-3009 お問合せ受付時間 8:00～17:00(土・日・祝日除く)

【プレコグループホームページ】 <https://www.precofoods.co.jp/>



掲載情報をFacebook上でご覧いただけます。
<https://www.facebook.com/preconext/>

プレコネクスト

フェイスブック

検索

【Editorial department】

Editor in chief/Food coordinator/writer Mai Yamamoto
Art director Takuya Kakusaka Designer Kageaki Ito

Editor Yoichi Shimada

Photographer Daisuke Kondo

PRECONEXT オススメ!
ワイン&シャルキュトリ

スペイン流通版が「ベスト・ワイン・インボックス2018」にて金賞を獲得!!

飲食店にも大好評!
驚異のリピート率

81%

マハーノ
シャルドネ(白)
3リットル

スペイン産/1箱=3ℓ/
品種:シャルドネ100%

【商品コード】79069



マハーノ
カベルネ
ソーヴィニヨン(赤)
3リットル

スペイン産/1箱=3ℓ/
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%

【商品コード】79068

商品の価格は、
お問合せ下さい

圧倒的コスパ!

テーブルワイン、
飲み放題メニューに!

ご注文即日! マハーノは自社配送便でお届けします
※酒類の購入について未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
未成年者の方への酒類の販売はお断りいたします。

ワインのお供に!!

プレコオリジナル商品
トリュフの香る
ワンランク上の生ハム!

プレコの
トリュフ生ハム

国内加工/冷凍/1pc=200g

商品の価格は、
お問合せ下さい

【商品コード】61120

イタリトリュフ塩を使用したプレコのオリジナルの生ハムスライス。乾塩製法にて製造、程良いトリュフの香りが漂います!



ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください。 ※写真は全てイメージです。

プレコサニオの 害虫・害獣駆除

一年を通して継続的に対策を行うことで、効果を持続させ、害虫・害獣の住みにくい環境を保持します。
また、建物内への侵入を許しても内部で増殖するリスクを低減させます。

「害虫・害獣駆除」を 8月末までに ご契約のお客様 ホール床清掃 1回分サービス！ 弊社価格 ¥30,000 相当！

※広さ15坪まで。15坪以上の場合や、汚れの堆積具合が激しい場合は、現場調査後の見積価格から30,000円のお値引きとなります。
※床清掃の日程は、9月1日から10月末日の間で調整させていただきます。

ゴキブリ・ネズミ対策はプレコにおまかせ！



害虫駆除・防除施工

ゴキブリ・ゼロレベルをお約束！

IPM型防除システムを採用。卵や孵化した幼虫を根本的に駆除し、外から侵入するゴキブリも効果的に撃退。ゴキブリ・ゼロレベルをお約束します。

素早い効果の IPM 型防除システム

- ① 特定した場所における害虫の生息密度を把握。
- ② 短期的管理手法に基づき害虫の生息密度を下げます。
- ③ 長期的手法に基づき害虫が再侵入する要因を低減、または除去。



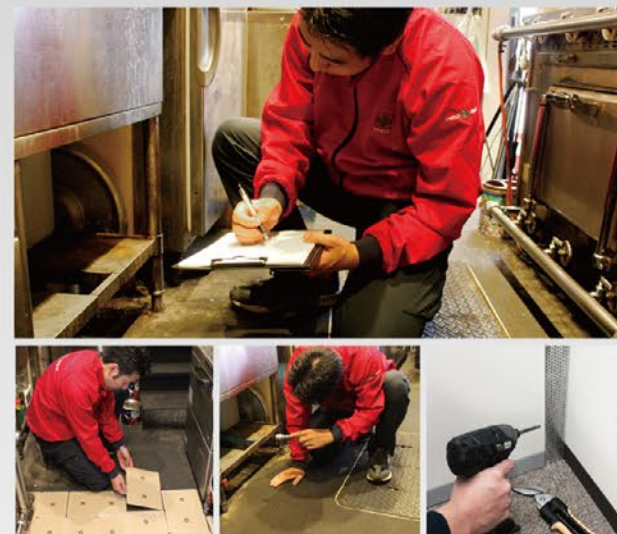
ネズミ駆除・防除施工

ネズミの被害から貴店を守ります！

徹底した事前調査を行った上で、「ネズミの食いつきが違う」と好評の独自の殺鼠剤で確実に駆除。また、侵入路を塞ぐ工事のご提案もいたします。

充実のアフターフォロー

効果点検・防除処理を毎月行い、ご報告します。また、ネズミの生息しにくい環境を維持するためのご提案を行います。



プレコサニオ各種サービスについてのお問合せはこちらから

TEL 03-6685-7555

FAX 03-6685-7560

[電話お問合せ受付時間/8:00~17:00(土・日・祝除く)]

プレコサニオの ユニフォーム販売



8月末までにご注文のお客様対象！

取扱数3,500種以上の中から厳選商品を特別価格で！

オーダーメイドにも対応！！

1万円（税別）以上
お買い上げで送料無料！
※1万円未満のご購入は送料が¥700かかります。

他にもお得な
商品を多数掲載！
詳しくは右記QRコードから



①ホワイト

TC6621-2

コックコート（長袖）

希望小売価格 ¥3,900(税別)

商品の価格は、
お問合せ下さい

素材/ポリエステル65% 綿35% (単糸ツイル)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L	6L
着丈	70	72	74	76	76	76	76	76
バスト	104	108	112	118	124	132	142	152
肩巾	43	44	46	48	50	52	54	56
袖丈	54	56	58	60	60	60	60	60

前合わせは、右前、左前どちらでも着用可能です



①ホワイト

TC6623-2

コックコート（7分袖）

希望小売価格 ¥3,800(税別)

商品の価格は、
お問合せ下さい

素材/ポリエステル65% 綿35% (単糸ツイル)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L	6L
着丈	70	72	74	76	76	76	76	76
バスト	104	108	112	118	124	132	142	152
肩巾	43	44	46	48	50	52	54	56
袖丈	41	43	45	47	47	47	47	47

前合わせは、右前、左前どちらでも着用可能です



①ホワイト ②ブラック

6-1051 6-1053

コックコート（長袖）

希望小売価格 ¥6,500(税別)

商品の価格は、
お問合せ下さい

素材/ポリエステル65% 綿35% (ツイル)

サイズ	SS	S	M	L	LL	3L
着丈	70	72	74	76	78	78
バスト	101	105	109	113	119	125
肩巾	42	44	45	46	48	50
袖丈	54	56	58	60	62	62

袖丈はカフスを伸ばした状態の長さです



①黒チェック ②茶チェック ③青チェック ④赤チェック

6-491 6-493 6-495 6-497

コックコート（長袖）

希望小売価格 ¥6,300(税別)

商品の価格は、
お問合せ下さい

素材/ポリエステル100% (ギンガムチェック)

サイズ	S	M	L	LL	3L
着丈	67	70	72	75	74
バスト	104	108	113	118	124
肩巾	43	45	47	49	50
袖丈	53	55	57	60	58

前合わせは、右前、左前どちらでも着用可能です



①ブルー ②ピンク ③グレー

6-571 6-573 6-575

コックジャケット（7分袖）

希望小売価格 ¥5,700(税別)

商品の価格は、
お問合せ下さい

素材/ポリエステル65% 綿35% (コードレーン)

サイズ	S	M	L	LL	3L
着丈	67	70	72	75	74
バスト	102	107	112	117	124
肩巾	43	44	46	48	50
袖丈	41	43	45	47	46

前合わせは、右前、左前どちらでも着用可能です



メンズ
対応
M~5L
サイズ

レディース
対応
SSS~S
サイズ

GV7501-1 (据上げ済み) GV7501-1F (股下フリー)

メンズとレディースは同じ品番です

黒パンツ（男女兼用）

商品の価格は、
お問合せ下さい

素材/ポリエステル100% (ギャバジン)

サイズ	SSS	SS	S	M	L	LL	3L	4L	5L
ウエスト	64	68	72	72	78	84	90	96	102
ヒップ	91	95	99	104	110	116	122	128	134
股下1	70	72	74	76	78	78	78	78	78
股下2	90	90	90	90	90	90	90	90	90

ウエストは脇ゴム使用です
※股下1:GV7501-1 ※股下2:GV7501-1F



①ブラック

②ホワイト

③ネイビー



滑りにくい特殊構造の靴底

10075

Crocs

Bistro【ビストロ】

商品の価格は、
お問合せ下さい

サイズ 22 23 24 25 26 27 28 29 30



①ブラック

②ホワイト



滑りにくい特殊構造の靴底

205073

Crocs

On the clock work slip-on

【オンザクロックワークスリッポン】

商品の価格は、
お問合せ下さい

サイズ 22 23 24 25 26 27 28 29

※画像は全てイメージです。

鮮度に優れた野菜・果物を ご注文即日にお届け!

商品配送の流れ

ご注文



WEB・FAX・お電話のいずれかで、午前1時までにご注文ください。

買付け



大田市場や産地、メーカーから、担当品目ごとの専門バイヤーが買付け。

配送



ご注文の商品は、庫内を10〜15℃に保った自社冷蔵車で配送します。

お届け



プレコの社員が貴店厨房まで鮮度良くお届けします。

随時拡大中! 《配送エリア》



2017年、商品の保管、仕分け・梱包、出荷・配送を担うV1センターを開設。より多くのお客様へ商品をお届け出来る体制を整え、配送エリアを随時拡大しています。



【配送エリア】

千代田区・中央区・港区・新宿区・文京区・台東区・墨田区・江東区・品川区
目黒区・大田区・世田谷区・渋谷区・豊島区 (以上は全域)
中野区 (中野駅・東中野駅・新中野駅・中野新橋駅・中野坂上駅 各駅周辺)
杉並区 (永福町駅・高円寺駅・阿佐ヶ谷駅・荻窪駅・西荻窪駅 各駅周辺)
江戸川区 (葛西)
立川市 (駅周辺) 武蔵野市 (吉祥寺駅周辺) 府中市 調布市
川崎市 (中原区・高津区・川崎駅周辺)
横浜市 (鶴見駅・横浜駅・関内駅 各駅周辺・みなとみらい地区)

上記のエリア外につきましても、お問合せください。

今なら!

プレコヴィユニットで登録キャンペーン開催中!

お問合せいただき、ご登録時に営業担当者に今号をご提示いただくと
初回納品分の商品価格10%OFF!

※詳しくは下記電話番号までお問合せください

【プレコグループ総合受付】

TEL 03-5763-3009

お問合せ受付時間 8:00〜17:00 (土・日・祝日除く)

【プレコグループホームページ】 <https://www.precofoods.co.jp/>

