

2022年 3月 1日

報道関係各位

株式会社トーホー

季節を感じる彩り豊かな食材や調理の時短につながる食材をご用意 飲食店のお客様に向けた「春のご馳走フェア」開催

トーホーグループの株式会社トーホーキャッシュアンドキャリア(本社:神戸市東灘区、社長:田代光司、以下「TCC」)は、「春のご馳走フェア」(2022年3月1日(火)~4月30日(土))をプロの食材の店「A-プライス」などで開催いたします。

お皿を彩る春らしい食材や産直商品はもちろん春の行楽シーズンにオススメのお弁当・テイクアウト向け商品、春から夏にかけて需要が高まる冷たい麺メニューなどをご提案いたします。また、外食業界の課題解決となる食品ロス削減や人手不足解消、コロナ禍でビジネスモデルの変革をお考えのお客様などの一助となるべく、「春メニュー」だけでなく「調理の時短化」「食品ロス削減」「テイクアウト需要」の4つのキーワードでフェアを展開し、期間中は40種類以上のフェア商材をご用意いたします。

■春のご馳走フェアの概要

- ・開催期間 2022年3月1日(火)~4月30日(土) ※営業時間は各店舗で異なります。
- ・開催店舗 「A-プライス」、「せんどぼ 船橋店」、「こまつや」、「ニッショク」の各店
※一部店舗を除く。また、品切れの場合がありますので予めご了承ください。
※詳しくはTCCのコーポレートサイトをご覧ください
<http://tcc.to-ho.co.jp/shop/index.html>

■フェアいちおし商品！

旬のおいしさ満開「春のご馳走フェア」

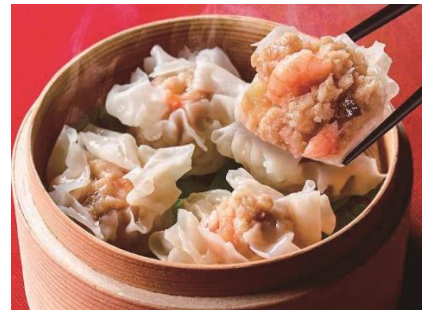
オススメの新商品や春を感じる桜色の商品はもちろん、食品ロス削減や調理の時短化が可能な商品をご提案いたします。



▲冷凍生ホタルイカ
(20尾、311円(税込))
生食可能なホタルイカ。解凍後、刺身はもちろん、パスタなどにもご利用いただけます。



▲レンジでロスなし濃厚ショコラテリーヌ(4個入、842円(税込))
電子レンジの簡単調理で味は本格派。解凍不要なため解凍ロスもありません。



▲食べ応え満点 ゴロっと海老の肉焼売(15個入、646円(税込))
加熱時に水かけもラップも不要、さらに電子レンジでスピード提供が叶う、食べ応え満点の焼売。

「テイクアウトにおすすめ商品」

コロナ禍で需要が高まっているテイクアウト商品にスポットをあて、飲食店を営むお客様がテイクアウトメニューを提供する際の課題の1つにもあげられる“くっつき”を解決する商品をご提案いたします。また、ニーズが年々高まっているSDGsにもつながる「脱プラスチック」素材を使用した紙製テイクアウト資材もご用意しております。



「チャーハンがバラバラしない」「パスタの麺がくっついてしまう」など、米飯や麺類、惣菜などの料理のくっつきを防止する、テイクアウトメニューにおすすめの商品も販売。

「プライベートブランド新商品」

トーホーグループでは約70年にわたり外食ビジネスをサポートしてきた実績とノウハウを活かして、業務用プライベートブランド商品を開発し、お客様にお届けしております。今回のフェアでは、小鉢メニューやお弁当におすすめの「和惣菜シリーズ」から1商品、ディッシュアップタイプでメニューの幅が広がるデザート1商品の新商品をご紹介します。



春のおいしさをお届け「産地直送」

毎回ご好評をいただいている「産地直送」は、岩手県大船渡産の1粒200g以上の「大粒牡蠣」と徳島県産「アイコトマト」をご提案いたします。真牡蠣は秋から春が旬といわれており、春の季節メニューにもおすすめの商品となっております。※お届け方法は、スタッフまでお問い合わせください。



自社焙煎コーヒーフェアも同時開催中

トーホーグループでは、1951年から輸入コーヒー豆の取引を始め、現在では、兵庫県神戸市にコーヒー工場を構え、業務用コーヒー「toho coffee」の製造・販売を行っております。A-プライスの店頭には、各種toho coffeeやコーヒーに関する国際認定資格「Qグレーダー」が選定するスペシャルティコーヒーを期間・数量限定でご用意しております。また、スイスの全自動コーヒーマシンブランド「JURA（ユーラ）」のエスプレッソ用マシンなど、コーヒーマシンのご紹介も併せて実施いたします。



写真は、自動洗浄で場所をとらないコンパクトタイプの全自動「エスプレッソマシン」。

株式会社トーホーキャッシュアンドキャリーについて

株式会社トーホーの100%子会社です。1987年に大分県中津市で第1号店を開店して以来、多くの飲食店様にご利用いただいている「キャッシュアンドキャリー形式」の業務用食品卸売りです。現在は、プロ食材の店「A-プライス」、ワンストップ型キャッシュアンドキャリー「せんどぼ 船橋店」など、29都府県に94店舗を構え、飲食店のお客様が日々お使いになる食材などを、店頭で実際に手に取り、確かめて仕入れることができる販売スタイルです。なお、2021年9月にはECサイト「A-プライスオンラインショップ」を開設し、リアル店舗とECサイトで中小飲食店様の毎日の仕入れをサポートしております。

本件お問合せ先

株式会社トーホー コーポレート・コミュニケーション部

広報・サステナビリティ推進グループ 平峰、佐藤

TEL:078-845-2523

e-mail: mayumi.hiramine@to-ho.co.jp