

STELLAFOODS Inc. GROCERY CATALOGUE



株式会社 ステラフーズ

食材カタログ



<http://www.stellafoods.jp>

Alimenti d' Italia

目次



会社概要 P02



生パスタ P03～P04



生パスタ受注生産 P05



ピザ P06～P08

ピザ受注生産 ..P09～P10

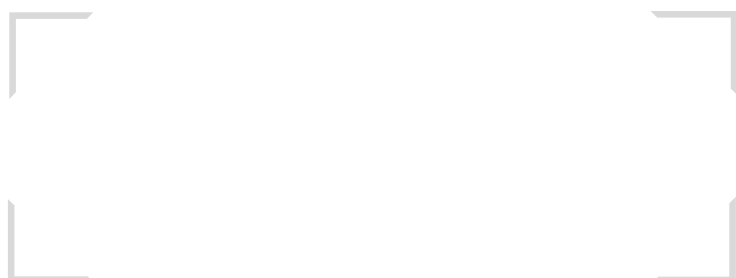


その他製造品 ... P11～P14

カタログ中の表は以下のとおりとなっております。

商品番号	
商品サイズ（縦×横×高さ）	内容量
商品バーコード	
外箱サイズ	個数
国内加工品については、原材料表記	

〒961-0303
福島県白河市東釜子字鹿島山46
株式会社 ステラフーズ
T E L 0248-35-1530
F A X 0248-35-1531



会社概要

株式会社ステラフーズ

法人設立	2007年11月
	〒961-0303
本社・工場	福島県白河市東釜子字鹿島山46番地
T E L	0248-35-1530
F A X	0248-35-1531
U R L	www.stellafoods.jp
E - m a i l	info@stellafoods.jp
代表取締役	松本 弘
資本金	1000万円
従業員数	31人（内パート従業員 26人）
業種	イタリア惣菜の製造（生パスタ、ピザ等の製造）、OEM製造 イタリア食材の販売
取引銀行	東邦銀行 白河支店 白河信用金庫 表郷支店



本社・工場外観

＜会社沿革＞

2007年11月	(株)ステラフーズを設立
2011年5月	大型冷凍冷蔵設備設置。イタリア製パスタマシン導入設置。
2011年6月	生パスタ（冷凍）、ピッツアの製造等、本格稼働開始。
2013年6月	冷蔵生パスタの開発。
2014年3月	湯延びがせず、アルデンテのある生パスタの開発。
2015年1月	無添加ピザクラストの開発、製造開始
2015年11月	デザートピザ「ドルチェ ピッツァ」開発
2015年11月	角ピザの開発
2015年12月	ラザニア ボロネーゼ（個食タイプ）の開発。
2016年1月	ピザ専用粉「Sナポリターナ」開発
2016年2月	生パスタを使用したグラタンの開発
2016年6月	6インチピザ「ピッコロ ピザ」の開発
2017年4月	焼成済み冷凍パンの開発・販売開始
2018年4月	オペラピザの開発・販売開始
2019年5月	シカゴピザの開発
2020年7月	ラビオリ（個食タイプ）の開発
2020年11月	ドリア（個食タイプ）の開発
2023年8月	ドライカレー、エビピラフ（個食タイプ）の開発

＜主要納品先＞（敬称略）

ミルトス	
辰巳	
都内各レストラン	（ブルーノート、コットンクラブ、レディーブルー、アルケッチャーノなど）
ナショナル麻布・田園	
紀ノ国屋	
スーパーサカガミ	
大近 パントリー	（関西）
スーパーいちい	
サニーフーズ	
リゾートトラスト	
サンクゼール	
三菱食品	
国分フードクリエイト	
久慈ファーム	（岩手）
ショップチャンネル	



高級硬質デュラム小麦を使用した本格生パスタです。
パスタマシンは、硬質小麦がもつグルテン質を最大限に引き出すことのできるイタリア製の機械で製造しております。
弊社のパスタは打ち粉を使わない製麺技術が特徴です。
これにより、作り立ての麺に限りなく近づいた茹で上がりを実現させています。
3分～3分半の茹で上がりです。

スパゲッティー1.9mm（冷凍・冷蔵）



ST-001	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、食塩、

断面が円形で、直径が1.9mmのパスタです。長さ25 cm～30 cm

スパゲッティー2.1mm（冷凍・冷蔵）



ST-002	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、食塩、

断面が円形で、直径が2.1mmのパスタです。長さ25 cm～30 cm

リングイネ（冷凍・冷蔵）



ST-003	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、食塩、

断面が楕円形で、直径が2.6mm×1.5mmのパスタです。長さ25 cm～30 cm

タリアテッレ（冷凍・冷蔵）



ST-004	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、粉末全卵、食塩、

きしめんと同じ形状のパスタです。
幅約6mm 厚み約1mm 長さ25 cm～30 cm

タリアテッレ イカスミ（冷凍・冷蔵）



<予約商品>

ST-005	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、イカスミパウダー、食塩、

タリアテッレ ほうれん草（冷凍・冷蔵）



<予約商品>

ST-006	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、ほうれん草パウダー、食塩、

<予約商品> については、受注製造となります。

タリオリーニ（冷凍・冷蔵）



ST-007	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、粉末全卵、食塩、

フェットチーネ（冷凍・冷蔵）



ST-008	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料	小麦、粉末全卵、食塩、

3 幅約2.5mm 厚み約0.9mm 長さ25 cm～30 cm

幅約8mm 厚み約0.9mm 長さ25 cm～30 cm

リガトーニ（冷凍・冷蔵）



ST-009	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料 小麦、食塩、酒精	

筒型のショートパスタです。
直径約15mm 長さ3.5 cm～4 cm

ペンネ（冷凍・冷蔵）



ST-010	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料 小麦、食塩、酒精	

切り口がペン先の形となっているショートパスタです。直径10mm 長さ3.5 cm～4 cm

フィジッリ（冷凍・冷蔵）



ST-011	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料 小麦、食塩、酒精	

ねじれた形のショートパスタです。
長さ3.5 cm～4 cm

フィジッリ トマト（冷凍・冷蔵）



<予約商品>

ST-012	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料 小麦、トマトパウダー、食塩、酒精	

フィジッリ ほうれん草（冷凍・冷蔵）



<予約商品>

ST-013	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料 小麦、食塩、ほうれん草パウダー、酒精	

コンキリエ（冷凍・冷蔵）



ST-014	
1 パック	130 g
冷凍賞味期限	6 ヶ月
冷蔵賞味期限	10日
原材料 小麦、食塩、酒精	

貝殻の形のショートパスタです。

<予約商品> については、受注製造となります。

【ステラの生パスタ 特徴】

- 打ち粉を振るっていないので、釜の湯を汚しません。
- 茹で上げ時間は、約3分です。ランチなどの忙しい時間帯の使用に最適です。
- 当パスタは、湯伸びしませんので、生麺でありながらコシ（アルデンテ）を保ちます。
- 冷蔵用生パスタも受注可能です。
（冷蔵パスタは賞味期限10日となります。）
- 1個あたりの容量の変更は、300個から受注致します。



特注品としてもお受け致します。

通常規格品は、130 g です。
ご希望の量目で生産致します。
最小ロット300個からお受け致します。

特注品について

パスタの種類については限られた中での製造とさせていただきますが、ほうれん草パウダー、トマトパウダー、イカスミなどを練り込んだパスタの製造やご希望の容量のパッケージをお受け致します。
通常の容量は、130 g ですが100 g、150 g、160 g などご希望の量でパッケージ致します。しかも少量でのロットで製造が可能です。
(300個～)

個食タイプ

デザイン袋に入れた小売用タイプとして、2食入りの袋をご用意しております。

賞味期限 : 冷凍 6 か月

: 冷蔵 10 日

発送単位 20 個/箱 × 3 60 個



製造

試作



出荷

イタリアンピッツァ 冷凍・冷蔵

6インチ

イタリア酵母種を使用したサククリ、もっちりとした直径約15cmサイズのナポリピッツァです。半加工品です。（焼き時間約5分～6分）



マルゲリータ（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、トマトソース（トマト、トマトジュース）、酵母種、バジルペースト（バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩）、食用オリーブ油、砂糖、食塩

クワトロフォルマッジ【4種のチーズ】（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、酵母種、食用オリーブ油、砂糖、食塩

ミラノサラミ（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、トマトソース（トマト、トマトジュース）、サラミソーセージ（イタリア）、酵母種、ブラックオリーブ、砂糖、食塩、食用オリーブ油/香料、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na、硝酸K）

ベーコン&アスパラガス（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、トマトソース（トマト、トマトジュース）、ナチュラルチーズ、ベーコン（豚ばら肉（デンマーク）、食塩）アスパラガス（ペルー）、酵母種、砂糖、食塩、食用オリーブ油/調味料（アミノ酸）、リン酸Na、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）

ナポリドッグ（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ソーセージ（豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料）、ミートソース、ナチュラルチーズ、ホワイトソース、酵母種、バジルペースト、食用オリーブ油、砂糖、食塩/リン酸Na、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、セルロース

ジェノベーゼ（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、酵母種、ドライトマト油漬、バジルペースト（バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩）、食用オリーブ油、砂糖、食塩

ドルチェピザ（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、キャラメルシロップ（シュガーシロップ、加糖練乳、加工油脂、食塩）、酵母種、マシュマロ（水飴、砂糖、ゼラチン、コーンスターチ）、牛乳、ココアパウダー、アーモンド、砂糖、食塩、食用オリーブ油/乳化剤、保存料、着色料、香料、大豆タンパク

直径15cmの1人用ピザです。調理しやすく、食べやすい大きさです。小売店はもちろん、レストランやバーなどのおつまみとして最適です。

賞味期限：冷凍品は製造後8か月、冷蔵は解凍後10℃で14日です。

1箱30枚入り
2箱単位にて発送
（1箱単位で混載可）



荷姿 49×25×40cm

イタリアンピッツァ 冷凍・冷蔵

8インチ

イタリア酵母種を使用したサククリ、もちりとした直径約20cmサイズのナポリピッツァです。半加工品です。（焼き時間約5分～6分）



マルゲリータ (冷凍・冷蔵)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、トマトソース（トマト、トマトジュース）、酵母種、バジルペースト（バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩）、食用オリーブ油、砂糖、食塩

クワトロフォルマッジ
【4種のチーズ】 (冷凍・冷蔵)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、酵母種、食用オリーブ油、砂糖、食塩

オルトラーナ 【野菜】 (冷凍・冷蔵)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、トマトソース（トマト、トマトジュース）、ナチュラルチーズ、酵母種、パプリカ（イタリア）、ズッキーニ（イタリア）、なす（イタリア）、砂糖、食塩

ジェノベーゼ (冷凍・冷蔵)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、酵母種、ドライトマト油漬、バジルペースト（バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩）、食用オリーブ油、砂糖、食塩

ミラノサラミ (冷凍・冷蔵)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、トマトソース（トマト、トマトジュース）、サラミソーセージ（イタリア）、酵母種、ブラックオリーブ、砂糖、食塩、食用オリーブ油/香料、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na、硝酸K）

パンチェッタ&野菜
【ベーコン】 (冷凍・冷蔵)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、トマトソース（トマト、トマトジュース）、ナチュラルチーズ、ベーコン（豚ばら肉（デンマーク）、食塩）、酵母種、パプリカ（イタリア）、ズッキーニ（イタリア）、なす（イタリア）、砂糖、食塩、食用オリーブ油/調味料（アミノ酸）、リン酸Na、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）

サルシッチャ
イタリアソーセージ (冷凍・冷蔵)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、トマトソース（トマト、トマトジュース）、ナチュラルチーズ、ウィンナーソーセージ（豚肉（国産）、豚背油、食塩、香辛料、糖類（ショ糖、ブドウ糖））、酵母種、パプリカ（イタリア）、砂糖、食塩、食用オリーブ油、胡椒/リン酸（Na、k）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、香料

8インチクラスト (冷凍)



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、酵母種、砂糖、食塩、食用オリーブ油

5枚/袋×4=1箱
2箱単位にて発送

冷凍品でのお渡しです。
冷凍6ヶ月保存。
解凍した場合、その日のうちに調理して下さい。

<ピザ>

1箱20枚入り
2箱単位にて発送
(1箱単位で混載可)



荷姿 49×25×40cm

賞味期限：冷凍品は製造後8か月、冷蔵は解凍後10℃で14日です。



イタリアンピッツァ 冷凍・冷蔵

9インチ

イタリア酵母種を使用したサクリ、もっちりとした直径約23cmサイズのナポリピッツァです。半加工品です。（焼き時間約5分～6分）

<荷姿>

1箱20枚入り

2箱単位にて発送（1箱単位で混載可）

ジェノベーゼ（冷凍・冷蔵）

マルゲリータ（冷凍・冷蔵）

クワトロフォルマッジ

【4種のチーズ】（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、トマトソース（トマト、トマトジュース）、酵母種、バジルペースト（バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩）、食用オリーブ油、砂糖、食塩



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、酵母種、食用オリーブ油、砂糖、食塩



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、酵母種、ドライトマト油漬、バジルペースト（バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩）、食用オリーブ油、砂糖、食塩

ホワイトマルゲリータ（冷凍・冷蔵）

ミラノサラミ（冷凍・冷蔵）

パンチェッタ&野菜
【ベーコン】

（冷凍・冷蔵）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、ドライトマト油漬、酵母種、食用オリーブ油、バジルペースト（バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩）、砂糖、食塩



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、ナチュラルチーズ、トマトソース（トマト、トマトジュース）、サラミソーセージ（イタリア）、酵母種、ブラックオリーブ、砂糖、食塩、食用オリーブ油/香料、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na、硝酸K）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、トマトソース（トマト、トマトジュース）、ナチュラルチーズ、ベーコン（豚ばら肉（デンマーク）、食塩）、酵母種、パプリカ（イタリア）、アスパラガス（ペルー）、砂糖、食塩、食用オリーブ油/調味料（アミノ酸）、リン酸Na、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）

サルシッチャ

イタリアンソーセージ（冷凍・冷蔵）

9インチクラスト（冷凍）

ピザドウボール（冷凍）



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、トマトソース（トマト、トマトジュース）、ナチュラルチーズ、ウィンナーソーセージ（豚肉（国産）、豚背油、食塩、香辛料、糖類（ショ糖、ブドウ糖））、酵母種、パプリカ（イタリア）、砂糖、食塩、食用オリーブ油、胡椒/リン酸（Na、k）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、香料



原材料：小麦粉（小麦（アメリカ、カナダ、日本））、天然酵母種、砂糖、食塩、食用オリーブ油

<荷姿>

5枚/袋×4=1箱

2箱単位にて発送

冷凍6ヶ月保存。



1次発酵させてから冷凍していますので、冷蔵庫、もしくは常温にて解凍後、そのまま成形、調理していただけます。

180g 玉

200g 玉

<荷姿>

1箱30個入り

2箱単位にて発送

賞味期限：冷凍品は製造後8か月、冷蔵は解凍後10℃で14日です。



プライベートブランドにも少量からご対応致します。

**ピザ完成品だけではなく、粉やクラストなども
ご提供致します。**

プライベートブランド



ご希望のピザトッピングを少量からでもお受け致します。
ピザクラストは、弊社指定の6インチ（直径約15cm）、8インチ（直径約20cm）、または9インチ（直径約23cm）からお選びいただき、ご希望のトッピング内容で製造致します。
少量生産（1アイテム200枚〜）でお受け致します。

ピザ用粉 S+ポリターナ



ヨーロッパ小麦粉を研究して配合した粉に国産小麦ゆきちからをブレンドした非常に洗練された小麦粉です。伸びがよく、さっくりもっちりとした食感を実現致しました。
価格もヨーロッパ産小麦よりも安価にご提供致します。
業務用 25kg

冷凍ピザドゥボール



非常にご好評を得ている冷凍ピザボールです。
生地は、無添加で、イタリア酵母、を使用しています。
冷凍品 180g、200g
（その他ご希望の容量で製造も可能です。）

ピザクラスト



工場無添加・イタリア酵母を使用し長時間低温熟成させた生地を高温で一気に焼き上げました。
自由にトッピングしていただき、お店のオリジナリティーを出していただけます。生地捏ねの手間が省けますし、必要な時に必要な分だけお使いいただけます。
釜出し風本格ピザクラストです。

6インチクラスト 直径約15cm
8インチクラスト 直径約20cm
9インチクラスト 直径約23cm
10インチクラスト 直径約26cm
15cm角クラスト （受注生産）

36個/箱 最低受注数：2箱（72個）

冷凍品でのお渡しです。
冷凍6ヶ月保存
解凍した場合、その日のうちに調理して下さい。

原料や素材、
レシピのご希望をお聞きます。



企画・立案
トッピング内容を
ご提案



試作、検討



製造



納品



試作については、2回まで無料でお受け致します。
最低受注数1アイテム200枚から可能です。



シーズンに合わせたピザやアートピザなどにも少量
からご対応致します。



夏季限定ピザ。
イタリア品種のカラフルミニトマトを
トッピングしました。
フレッシュトマトの酸味とチーズがマッチして
います。

季節のピザ



冬限定ピザ。
スモークサーモンとグリーンオリーブ
、バジルペーストをトッピング。
焼き上げたサーモンの風味、塩味が
とろけるチーズと相性抜群です。



冬限定ピザ。
カニ肉とモッツアレラチーズを
トッピング。
ソースにもカニソースを使って風
味豊かに仕上げてあります。



プレミアムマルゲリータ
2種類のモッツアレラチーズ
セミドライトマト
バジルペーストとトリュフオイルを合わせ
たソースをトッピングしてあります。
贅沢にトッピングし、定番メニューとは
違ったピザとしてワンランク上のピザに仕
上げました。



アートピザ

ピザをアートとしてトッピングしました。

ギフトボックスに梱包し
産直対応も致します。

クリスマスリースピザ



モッツアレラチーズ
レッドチェダーチーズ
ソーセージ
パプリカ赤・黄
アスパラガス

クリスマスリースをモチーフにしたピザです。

だるまピザ



アスパラガス
モッツアレラチーズ
ブラックオリーブ
ベーコン
赤パプリカ
バジルソース
ドライトマト

白河高原ナポリ舎



地域性を活かしたブ
ランド商品もご用意
しております。



シカゴピザ（冷凍）



ミートソースをベースにソーセージ、パプリカをトッピング



解凍して電子レンジ500W約4分で完成

ST-001	
1 個	420 g
18×30	30本入り
原材料 ミートソース（トマトジュース漬け、牛肉、豚肉、玉ねぎ、人参、赤ワイン、トマトペースト、セロリ、食用オリーブ油、小麦粉、食塩、香辛料）（国内製造）、小麦粉、ナチュラルチーズ、ウィンナーソーセージ（豚肉、でん粉、食塩、砂糖、ブドウ糖、酵母エキス、水あめ）、パプリカ、砂糖、食用オリーブ油、パン酵母、食塩、脱脂粉乳/膨張剤、リン酸塩、くん液、調味料（アミノ酸）酸化防止剤（V.C）、亜硝酸塩、香辛料抽出物	

ミニバゲット（冷凍）



ST-002	
1 本	120 g
49×25×40	60本入り
原材料 小麦粉、食塩、モルト、大豆食物繊維	

長さ約25 cm

トランス脂肪酸（マーガリン、ショートニングなど）無添加、乳化剤やpH調整剤、イーストフード（膨張剤）など不使用で焼き上げたパンです。また、塩分を控えて製造していることも特長です。

オペラピザ（冷凍）



マルゲリータ

クワトロフォルマッジ

オペラドッグ

長さ約18 cm



オペラグラスを模した一口サイズのピザです。



賞味期限：製造後6か月

ピザトルテ（冷凍）



タルト型のピザです

ST-003	
1 個	50 g
49×25×40	60個入り
マルゲリータ クワトロフォルマッジ	

パイ（冷凍）



賞味期限：製造後6か月

ST-005	
1 個	50 g
49×25×40	60個入り
ベリーパイ ミートパイ	

野菜ブレッド（冷凍）



ST-006	
各種	140 g
49×25×40	30本入り
ホウレン草パン トマトパン ゴマパン サツマイモパン ケールパン ビーツパン ほか	

ラザニア ボロネーゼ (冷凍)



生パスタを使用した個食タイプのラザニアです。電子レンジもしくは、耐熱皿に移しオープンで加熱していただきます。

ST-007

11×15×3(高さ) 210 g

45623237320383

30×30×45 20個×3箱

原材料 ミートソース：トマトソース、牛肉、豚肉、玉ねぎ、人参、赤ワイン、セロリ、オリーブオイル、小麦粉、食塩、香辛料（一部に小麦、牛肉、豚肉を含む）
ホワイトソース：牛乳、小麦粉、バター、食塩、香辛料（一部に小麦、乳を含む）
パスタ：小麦粉（デュラム小麦）、食塩



生パスタの種類等は変更可能です。

ラビオリ ボロネーゼ (冷凍)



賞味期限：製造後8か月

ST-008

11×15×3(高さ) 210 g

45623237320383

30×30×45 20個×3箱

原材料 ミートソース：トマトソース、牛肉、豚肉、玉ねぎ、人参、赤ワイン、セロリ、オリーブオイル、小麦粉、食塩、香辛料（一部に小麦、牛肉、豚肉を含む）
ホワイトソース：牛乳、小麦粉、バター、食塩、香辛料（一部に小麦、乳を含む）
パスタ：小麦粉（デュラム小麦）、食塩



イタリアRANA社の本格ラビオリ

豆乳とベーコンのグラタン (冷凍)



ST-009

11×15×3(高さ) 210 g

30×30×45 20個×3箱

原材料 ホワイトソース：牛乳、小麦粉、バター、食塩、香辛料（一部に小麦、乳を含む）
パスタ：小麦粉（デュラム小麦）、ホウレン草パウダー、食塩

生パスタ使用の個食タイプのグラタンです。電子レンジもしくは、耐熱皿に移し、オープンで加熱調理していただきます。

賞味期限：製造後8か月

ラビオリ ホワイトソース (冷凍)



賞味期限：製造後8か月

ST-010

11×15×3(高さ) 210 g

30×30×45 20個×3箱

原材料 ホワイトソース（牛乳、小麦粉、バター、食塩、香辛料）（国内製造）、ラビオリ（リコッタ、ナチュラルチーズ、小麦粉、パン粉、卵、食物繊維）、ナチュラルチーズ、（一部に小麦、乳を含む）

ゴルゴンゾーラチーズをアクセントしてトッピング

南部鶏のドライカレー (冷凍)



南部鶏を炊き込んだドライカレーです。

ST-011

11×15×3(高さ)

210 g

45623237320383

30×30×45

20個×3箱

原材料 白米（国産）、鶏肉（南部鶏）、ナチュラルチーズ、グリーンピース、パプリカ、バター、玉ねぎ、カレー粉（ターメリック、コリアンダー、マスタード、その他）、食塩、ドライパセリ、（一部に乳成分・鶏肉を含む）

パエリア (冷凍)



ST-012

11×15×3(高さ)

210 g

30×30×45

20個×3箱

原材料 白米（国産）、かき、いか、あさり、グリーンピース、パプリカ、バター、食塩、香辛料

海老を使用したパエリアも製造可能です。

伊達鶏ボロネーゼのドリア (冷凍)



賞味期限：製造後8か月

ST-013

11×15×3(高さ)

210 g

45623237320383

30×30×45

20個×3箱

原材料 バターライス（白米（国産）、玉ねぎ、バター）ミートソース（トマトピューレ漬け、鶏肉（国産・伊達鶏）、玉ねぎ、人参、赤ワイン、セロリ、オリーブ油、トマトペースト）、ナチュラルチーズ、（一部に小麦、乳成分、鶏肉を含む）

賞味期限：製造後8か月

OEM受注 (冷凍)

ご提供していただいた具材を基に個食商品などを製造いたします。



<製造例 シーフードピラフ>

国内加工品

伊達鶏ボロネーゼソース（冷凍）



ST-014	
20×2×28	1 K g
30×41×15	10パック
原材料 トマト・ピューレづけ（イタリア製造）、鶏肉、（国産・伊達鶏）、玉ねぎ、赤ワイン、にんにく、セロリ、食用オリーブ油、トマトペースト、ホワイトルー、食塩、にんにく、香辛料	

ボローニャ風ミートソース（冷凍）



ST-015	
20×2×28	1 k g
30×41×15	10パック
原材料 トマト、牛肉、豚肉、玉ねぎ、にんにく、赤ワイン、セロリ、オリーブ油、小麦粉、食塩、香辛料	

トマトクリームソース（冷凍）



ST-016	
20×2×28	1 K g
30×41×15	10パック
原材料 トマト・ピューレづけ（イタリア製造）、玉ねぎ、ワイン、オリーブ油、クリーム、にんにく、食塩、ナチュラルチーズ、胡椒	

ローストチキン（冷凍）



ST-017	
20×25×10	約1 k g
30×41×15	5パック
原材料 丸鶏（国産）、砂糖、しょうゆ、赤酒、食塩、こんぶ/カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア、甘草）	

アランチーニ（ライスコロッケ）（冷凍）



ST-018	
20×3×28	約30個/ k g
30×41×15	10パック
トマト ポルチーニ その他	



モッツアレラチーズをトマトソースで炊き込んだ米で握り、衣をつけてパックしてあります。油で揚げた冷凍出荷することも可能です。低添加物、機械製造では味わえない手作りのこだわり製品です。

解凍し、袋ごと20分程
ボイルしてすぐに召し上
がれます。



調理例

〒961-0303
福島県白河市東釜子鹿島山46
株式会社 ステラフーズ
T E L 0248-35-1530
F A X 0248-35-1531
<http://www.stellafoods.jp>