

# 日本の味を追求する人々が認める KISCO QUALITY

## 手づくり完全製造 厨房作業の忠実な再現から生まれるシェフの信頼感

清水工場はまさに大きな厨房。「切る」「焼く」「煮る」の工程毎に部屋が分かれています。「野菜処理室」では人の手や機械で野菜をていねいにカット、「ソテー室」では骨や肉をすべて手作業で並べ、微妙な焼き加減をたえずチェックしながら丹念に焼き上げていきます。そして、メインの「調理場」では居並ぶ多様な釜が主役です。スタッフは、焦げつかないように設備の攪拌機に頼るだけではなく小まめにヘラで混ぜ、アクをすくい、味や温度・糖度・色みなどを分析機器に加え、自らの舌と目で確かめます。その工程は厨房の作業と何ら変わるところはありません。スープは生きもの。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い、手間とひまを惜しまない、キスコの真骨頂です。

## 素材厳選、徹底吟味

### 「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」をコンセプトにおいしさの基本となるフォンやブイヨンの製造に取り組んでいます。キスコの中核ともいえる静岡・清水工場では、原料の仕入れから完成までのすべての工程を行います。原料は、すべてバーコードで管理され、製造後もトレースすることができます。また、原料の仕入れ担当者は、自ら産地に足を運び、新鮮な素材を入手します。仕入れの基準となる数値は厳しく設けられ、機械で測ることのできない「うまみ」や「深み」などは、人の五感でしっかり確認します。データと五感による品質管理、そして地元清水の清らかな地下水が渾然一体となりおいしく安全で安定したキスコ品質が生まれます。



## 安心・安全・安定した品質を

### ISO22000 食品安全マネジメントシステム 取得

キスコはレストランやホテルなどのお店を通して多くのお客様が口にされます。その品質はお店の評判を左右するきわめて重要なことです。だからこそ、安心・安全で安定した品質のご提供は私たちの責務です。清水工場では品質管理を専門とするスタッフや調理スタッフがすべての完成品をデータだけでなく自らの舌で徹底チェック。また、冷凍製品は一度冷凍し解凍させてからチェックするなど、現場でのオペレーションを想定して行っています。その管理の取り組みとして、2013年食品安全マネジメントシステム国際規格：ISO22000の認証を取得しました。スタッフの品質への情熱と万全の設備そして管理体制が幹となって、味の追求者が認めるキスコ・クオリティを実現しつづけているのです。



## 自然豊かな清水工場の良質な水で

きれいな空気、おいしい水、新鮮な素材は、美味しい製品を作る上で何ひとつ欠けてはならないのです。工場は四方を山に囲まれ、すぐ横には興津川が流れ、鮎などの魚が泳いでいる姿を確認できます。こうした大自然の恵みを受けた良質な水も美味しい製品を提供するポイントの一つです。



# Fond

## 本物を追求した伝統の味

フランス料理のおいしさの決め手となる“だし”。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。厨房と変わらない方法で作られたフォンは、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、幅広いラインナップでシェフの個性を最大限に引き立てます。



ニュージーランド産の仔牛骨をはじめ、現地の原料を使用して作ったクリアタイプのフォンドヴォー。お店独自の味に仕上げたい方におすすめの製品。



基本を忠実に守りつつ、日本人の嗜好に合わせて作りました。1982年に国内初の業務用フォンドヴォーとして発売。キスコフーズの原点とも言えるフォンドヴォー

## 素材を生かしたクリアな旨み

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。清水の豊かな自然に育まれたきれいな水を使い、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ました。雑味がなく、素材の旨みが凝縮した“だし”が料理のおいしさを決定づけます。



「ジュ・ド・アメリカン」などの甲殻類を使ったベース。味を大きく左右するのはミソが入った頭部です。キスコでは良質なオマール海老の収穫時期に合わせて、スタッフが現地へ赴き、原料の品質や加工方法のチェックを入念に行い、ていねいに指導します。そして、素材の旨みが凝縮された濃厚なオマール海老のソースが生まれます。甲殻系のパスタからソースベースまで、幅広いメニューで活用できるキスコ自慢の本格ベースです。

# Bouillon



# Saece

## アレンジしやすいピュアな味わい

キスコフーズのこだわりは、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ること。厨房ではなかなか仕入れにくい、骨やオマール海老のヘッドなどの食材をふんだんに使い、手間ひまかけた手作りソースがプレミアムなひと皿を演出します。



創業当時から続く、ロングセラーの製品。肉料理をはじめ、幅広いメニューに使用できるくせのない風味が特徴のオーソドックスなデミグラスソース。

オーストラリア産のロブスターヘッドをつぶして抽出したブイヨンベースに、野菜やワイン、ブランデーを加えて仕上げました。甲殻類特有のコクや風味を生かしました。

## 丹念に煮漉した豊かな風味

たっぷり時間をかけて煮込んで食材の旨みを引き出したコンソメから、素材のおいしさをそのまま生かした野菜スープまでバラエティ豊かなキスコのスープ。キッチンと同様に卵白処理を行い、3日かけて調理したコンソメは、宝石のように透明感にあふれた自慢の一品です。



キスコのトマトコンソメは、漉すだけで5時間以上かかっています。つぶして⇒漉すというシンプルな工程ですが、どんな優れたシェフもこの時間ばかりは早めることができません。原料もシンプル、トマト・ゼラチン・食塩・砂糖以外は何も使っていません。だからこそ、フレッシュなトマトの旨みが生きています。発売当初は季節限定品でしたが、その味わいはシェフから高い評価をいただき、味が安定するよう季節ごとにトマトの産地を厳選するなど工夫して、通年でのご提供が可能になりました。

# Soup

