

2026年7月14日
株式会社いなげや

いなげや セントラルキッチン供給を弁当にも拡大

株式会社いなげや(本社:東京都立川市、代表取締役社長:本杉 吉員)は、惣菜製造子会社の株式会社サンフードジャパン(本社:東京都立川市、代表取締役社長:立林 一幸)と連携し、セントラルキッチンで製造した弁当の販売を行っています。

※写真はすべてイメージです



いなげや
グループ工場製造

▲当社グループのオリジナル商品は、「こもれびシール」を目印にお買い求めください

サンフードジャパンが運営する当社のセントラルキッチンは、充実した調理設備を活かした多彩な惣菜・デザート製造や、店舗の作業軽減を目的とした業務用食材の加工・下ごしらえなど、魅力ある商品の提供だけでなく、当社の生産性向上と作業効率化にも寄与しています。

このたび、これまでの「副食(おかず)」中心の供給に加え、2026年5月の製造ライン新設により「弁当」の供給が可能となりました。両者が連携して研究・開発を重ねた結果、食前にレンジアップ(温め)することで、店内調理品と遜色ない美味しさを実現しています。セントラルキッチンでの製造強化は、店舗の作業負担を軽減するだけでなく、それによって捻出された時間を出来たて商品の拡充や新規カテゴリーの展開に振り分け、より魅力ある売場づくりへとつなげてまいります。

香味チキン弁当

マテ茶を配合した飼料で育てられ、脂肪が少なくヘルシーで味わい深い「マテ茶鶏」のもも肉を、贅沢に1枚使用しました。刻みネギと甘酸っぱい香味ソースを組み合わせ、さっぱりとしながらもコクのある味わいに仕上げました。

さらに、特製のペパロンチーノを組み合わせ、ボリュームのある一品です。

- 本体価格 599円
- 税込価格 646.92円



生姜香る！豚ロース弁当

当社の精肉売場で販売している「豚ロース肉」を使用した、当社とサンフードジャパンのコラボ弁当です。豚肉は手作業で食べやすい大きさに短冊切りし、生姜の割合を高めた香り豊かな風味のオリジナルたれに絡めました。

- 本体価格 599円
- 税込価格 646.92円



スパイス香る！若鶏もも唐揚げ弁当

脂肪が少なく、すっきりとした味わいの「マテ茶鶏」のもも肉を使用しました。丁寧に手切りした鶏肉を15種類のスパイスとハーブ、特製調味液で味付けし、ジューシーに揚げました。特製ナポリタンスパゲッティを添えた、ボリュームたっぷりのベーシックなお弁当です。

- 本体価格 599円
- 税込価格 646.92円



ハンバーグ&ヤンニョムチキン弁当

幅広い年代のお客さまにもご満足いただけるハンバーグ弁当を目指しました。箸で簡単に切れるほど柔らかくジューシーな「120gサイズハンバーグ」に、濃厚で奥深い味わいのデミグラスソースを合わせました。特製ナポリタンスパゲッティを添え、さらに手作りのヤンニョムチキンを組み合わせた、多国籍弁当です。

- 本体価格 599円
- 税込価格 646.92円



【販売店舗】<東京都> 新宿小滝橋店／飯田橋店／荒川西日暮里店／荒川東日暮里店／板橋小豆沢店／江戸川船堀店／江戸川春江店／金町店／杉並桜上水店／入谷店／練馬関町店／練馬南大泉店／下石神井店／あきる野新草花店／青梅師岡店／秋津駅前店／小金井貫井南店／小金井東町店／小金井本町店／国分寺東恋ヶ窪店／小平小川橋店／小平回田店／花小金井駅前店／狛江東野川店／ブルーミングブルーミーひばりが丘パルコ店／八王子中野店／ブルーミングブルーミーセレオ八王子店／東村山市役所前店／府中美好店／府中浅間町店／武蔵野西久保店／武蔵野関前店
<神奈川県> 横浜左近山店／横浜南本宿店／横浜桂台店／厚木三田店／綾瀬上土棚南店／川崎京町店／川崎南加瀬店／川崎生田店／新ゆりヨネッティー王禅寺前店／平塚四之宮店／大和相模大塚駅前店／大和高座渋谷店
<埼玉県> 大宮宮原店／上尾沼南駅前店／毛呂店／ina21西武入間ペペ店／川越旭町店／川越南大塚駅前店／松伏店／北本駅前店／ブルーミングブルーミー鴻巣駅前店／ブルーミングブルーミー狭山市駅店／所沢狭山ヶ丘店／三郷戸ヶ崎店
<千葉県> 大多喜店／君津店／佐倉店／野田みずき店

以上