

ご馳走、 冷凍にあり。

頑張りすぎない毎日の食卓に

アルファベット最後の“Z”に、先は存在しない。

“Z”にそれ以上ない“至高”という意味を込めた

珠玉のメニュー、それがZ's MENU。

冷凍食品とは思えないほどの「出来栄え」と「美味しさ」で、

毎日の食卓を華やかに彩ります。

Z's MENUは日本最高峰の冷凍食品

製造時にうま味(化学)
調味料などの
化学的合成添加物
不使用

主原料として
遺伝子組換え不分別
原料※1
ゲノム編集食品不使用

厳格な自主基準と
食味検査等の各種検査により
安全性を確保

食品の包装材には
環境ホルモンの
疑いのある物質は
使用しません

本当の美味しさを食卓へお届けするために食材の安全にここまでこだわります。

Z's MENUは、厳格な自主基準をクリアした、
こだわり抜いた品質を誇る、日本一“安心・安全な冷凍食品”です。

※1 遺伝子組換え農産物の混入を防止するため、分別生産流通管理をした原料を使用しています。

Z's MENU
FROZEN MEAL

Z's MENU FROZEN MEAL LINE UP

WESTERN FOOD SERIES [洋食]

4 X ポークを使用した
ジューシーなポークハンバーグです。



袋
4 X ポークのハンバーグ
3741 ¥1,180 (税抜 ¥1,093)
1人前 130g
卵 乳 小 大 豚 * [セ]

4 X ビーフのリップロースを
味わっていただく贅沢なステーキ。



冷 流 焼
リップロースステーキ オニオンソースを添えて
3949 ¥3,950 (税抜 ¥3,658)
1人前 260g (ステーキ180g、ソース80g)
小 牛 大 鶏

4 X ビーフのバラ肉使用。
柔らかく仕上げた牛肉の赤ワイン煮。



袋
牛肉の赤ワイン煮 (ブフ ブルギニョン)
3919 ¥2,900 (税抜 ¥2,686)
1人前 200g
乳 牛 鶏

広島県産牡蠣を使った
うま味たっぷりのクリームグラタンです。



皿
グラタン好きのための牡蠣グラタン
3692 ¥1,950 (税抜 ¥1,806)
1人前 250g
乳 小 鶏 豚

魚介のうま味がぎゅっとつまった
濃厚なシーフードグラタン。



皿
グラタン好きのためのシーフードグラタン
3927 ¥1,980 (税抜 ¥1,834)
1人前 260g
乳 小 大 鶏

4 X ビーフを使用した
ハンバーグをのせたカレードリア。



皿
洋食屋さんのまかない
ハンバーグカレードリア
3992 ¥1,880 (税抜 ¥1,741)
340g
卵 乳 小 牛 大 鶏 豚

ジューシーにグリルした鶏肉を
盛り付けた贅沢なチキンドリア。



皿
4 X チキンドリア
3700 ¥1,990 (税抜 ¥1,843)
1人前 290g
卵 乳 小 大 鶏 豚

濃厚ベシャメルソースと
贅沢ミートソースの本格ラザーニャ。



皿 包 丁
4 種のチーズ ラザーニャ
3972 ¥1,750 (税抜 ¥1,621)
1人前 250g
卵 乳 小 牛 大 鶏 豚 リゼ

国産のスペアリブにうま味たっぷりの
マスタードソースで味付けしています。



皿 包 丁
ホームステイ先で食べたスペアリブ
3983 ¥2,650 (税抜 ¥2,454)
250g (2本)
乳 小 大 豚 リ * [卵]

4 X ポークを使用した
厚切りのローストポークステーキ。



冷 流 焼
4 X ポークのローストポーク
シャリアピンソースを添えて
3997 ¥1,780 (税抜 ¥1,649)
1人前 170g (ローストポーク140g、ソース30g)
乳 小 牛 大 豚 * [卵 鶏 リ ゼ]

フンドヴォーの深みとスパイスの
あと引く辛さに仕上げました。



皿 袋
カレー好きのための王道ビーフカレー
3743 ¥2,050 (税抜 ¥1,899)
1人前 200g
乳 小 牛 大 鶏 豚

本ズワイ蟹と紅ズワイ蟹の
濃厚トマトクリームパスタ。



皿 袋
蟹の贅沢トマトクリームリングイネ
～紅ずわい蟹と本ずわい蟹～
3784 ¥1,500 (税抜 ¥1,389)
1人前 280g
乳 小 大 鶏

※写真はすべて調理写真を掲載しています。

2026.4~2027.3

Z's MENUで使用しているお肉は、独自に
育てた高品質で美味しい「4X MEAT」です。



SLクラブ
Order サイト
Z's MENU
コーナー

CHINESE FOOD SERIES [中華]

4Xポークと4Xビーフで、ジューシーかつ
肉感のある小ぶりの肉饅頭。



蒸し
中華街で並んで食べた肉饅頭

3737 ¥1,100 (税抜 ¥1,019)

1~2人前 160g(4個)

卵小生大鶏

点心職人が一つ一つ手包みしている
4Xポークのうま味溢れる焼売。



蒸し
職人手包み4Xポークの肉焼売

3736 ¥1,650 (税抜 ¥1,528)

1~2人前 180g(6個)

卵大鶏豚

お肉だけの大人の酢豚。
4種類の酢で深みある味わいに。



袋
四酢の酢豚

3931 ¥1,780 (税抜 ¥1,649)

1~2人前 220g

卵小大豚

4Xポークを贅沢に使用した
肉感ある大きな中華肉団子。



袋
黒甘酢肉団子

3915 ¥1,380 (税抜 ¥1,278)

2人前 300g(肉団子3個入×2袋)

卵乳小生大鶏豚

4Xポークバラ肉を紹興酒や
五香粉入り醤油タレで煮込んだ一品。



袋
東坡肉(トンポーロー)

3988 ¥2,150 (税抜 ¥1,991)

200g

卵大豚

特製中華麺に醤油の香ばしさと
オイスターソースのうま味が絡む。



炒袋
上海風細切り焼きそば

3991 ¥850 (税抜 ¥788)

1人前 200g

卵小生大鶏

4Xポークをじっくり漬け込んで
焼き上げた本格つるし焼豚。



冷蔵袋
つるし焼豚

3938 ¥2,250 (税抜 ¥2,084)

1個 150g

卵大豚* [卵乳鶏]

4Xポーク、うずら卵、落花生が入った、
本格的なちまきです。



蒸し
あの笑顔を思い出す台湾ちまき

3993 ¥1,650 (税抜 ¥1,528)

240g(120g×2個)

卵小落生大鶏豚* [かに]

JAPANESE FOOD SERIES [和食]

お鍋で温めるだけ！
だしが効いたスパイス香る
カレーうどん。



煮
京風カレーうどん

3964 ¥1,200 (税抜 ¥1,112)

1人前 520g

卵小生大鶏

* [卵乳そえかにいかさけさば鶏豚まやせ]

お鍋で温めるだけの鍋焼き手延べうどん。
豪華な具材が自慢。



煮
鍋焼き手延べうどん

3903 ¥1,590 (税抜 ¥1,473)

1人前 625g(鍋やきうどん、柚子七味付)

卵小生大鶏

* [乳そかにかに生さけさば豚まやリゼガシ]

4Xポークに三種海鮮のうま味を
プラスした海鮮皿うどん。



袋
海鮮皿うどん

3710 ¥1,900 (税抜 ¥1,760)

1人前 460g(具入りあん400g、麺60g)

卵小生いか大鶏豚

* [そ]

JAPANESE FOOD SERIES [和食]

鹿児島高隈山系の湧き出る地下水で育てたうなぎです。



冷 袋

日本うなぎの長焼き

3937 ¥4,520 (税抜 ¥4,186)

1~2人前 1尾(115g) たれ、高知産翡翠さんしょう付

卵 因

肉と味付けを追求したこだわりがつまった牛丼の素です。



袋

殿、牛丼にござります。

3738 ¥1,350 (税抜 ¥1,250)

170g

卵 生 因 * [卵 乳 鶏 豚 鶏 卵]

えび、ふぐと5種類の野菜の味わいと彩り豊かな天ぷらセット。



冷 中 袋

七福てんぷら

3909 ¥2,380 (税抜 ¥2,204)

1人前 150g (7種入、天丼のたれ付)

卵 小 え 大 因 * [乳 いか じゃ 鶏 豚 鶏 卵]

熊本県天草の芝えびと野菜の軽い食感、迫力満点のかき揚げ。



中 中

芝海老の野菜かき揚げ

3911 ¥1,780 (税抜 ¥1,649)

160g (2個)

卵 小 え 大 因 * [乳 いか じゃ 鶏 豚 鶏 卵]

COOLER BAG

[クーラーバッグ]

グレー×イエローのスタイリッシュなカラーとスマートなデザインは、どんなファッションにもマッチ。容量もたっぷりあるので、仕事帰りのお買い物にも重宝します。



Z's MENUクーラーバッグ

15688 ¥3,700 (税抜 ¥3,364)

サイズ:幅390×高さ280×マチ180mm

ASIAN FOOD SERIES [アジア料理]

柔らかくほぐれる4Xチキンの骨付も肉の本格的な参鶏湯。



冷 煮

明洞で食べた参鶏湯

3965 ¥3,700 (税抜 ¥3,426)

参鶏湯560g、スープ260g

卵 鶏

野菜とナムルとプルコギ味の牛肉、キムチのセット。



冷 中

焼肉屋さんの彩りビビンバ

3968 ¥1,480 (税抜 ¥1,371)

1人前 175g (ビビンバの具155g、コチュジャン2袋)

卵 生 大 因 中 * 原材料の一部に魚醤(魚介類)を含む

ピリッと甘辛い味が絶妙なスティックタイプのヤンニョムチキン。



中

韓ドラとビールとヤンニョムチキン

3998 ¥1,780 (税抜 ¥1,649)

200g (約7~12本)

卵 小 落 大 鶏 * [卵]

えび、いかにニラと九条ねぎを混ぜ込んだチヂミ。



中 中

釜山で食べた海鮮ニラチヂミ

3969 ¥1,900 (税抜 ¥1,760)

1人前 270g (チヂミハーフカット2枚、たれ1袋)

卵 小 え いか 大 中 大 中 * 原材料の一部に魚醤(魚介類)を含む

4Xビーフと野菜のチャプチェ。ごま油の香りがあとひく味わい。



中 袋

ごま油香る チャプチェ

3957 ¥990 (税抜 ¥917)

1人前 200g

卵 小 え 生 大 中

※原材料等の都合により、商品ラインナップは変更になる場合がございます。

株式会社 SL Creations

〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-1

SL Creations
お客様センター

通話料無料

0120-010-018

受付時間／9:00～17:00(土・日及び夏期休暇・年末年始を除く)

<https://sl-creations.co.jp/>

2026.3