

株式会社シンギ

本社	〒730-8662 広島県広島市中区南吉島2丁目1-24	TEL.082-241-5194	FAX.082-241-4238
東京支店	〒130-0014 東京都墨田区亀沢4丁目15-5	TEL.03-5608-8211	FAX.03-5608-8210
大阪支店	〒564-0043 大阪府吹田市南吹田5丁目18-2	TEL.06-6338-0841	FAX.06-6338-2370
仙台支店	〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東5丁目2-32	TEL.022-288-8281	FAX.022-288-8539
名古屋支店	〒465-0068 愛知県名古屋市中区名東区牧の里1丁目705	TEL.052-709-2651	FAX.052-709-2653
広島支店	〒730-8662 広島県広島市中区南吉島2丁目1-24	TEL.082-241-5713	FAX.082-246-4357
福岡支店	〒815-0031 福岡県福岡市南区清水1丁目14-1	TEL.092-551-1566	FAX.092-511-0118
札幌営業所	〒060-0014 北海道札幌市中央区北14条西18丁目1-31	TEL.011-717-2310	FAX.011-717-2102
金沢営業所	〒920-0025 石川県金沢市駅西本町1丁目12-21	TEL.076-224-7701	FAX.076-224-7703
横浜営業所	〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜1丁目2-1 新横浜ファーストビル102	TEL.045-477-3128	FAX.045-477-3129
静岡営業所	〒437-1124 静岡県袋井市富里443-1	TEL.0538-23-7790	FAX.0538-23-7791
京都営業所	〒601-8342 京都府京都市南区吉祥院東前田町44-1	TEL.075-694-1727	FAX.075-694-1728
神戸営業所	〒651-0071 兵庫県神戸市中央区筒井町3丁目1-6 グランハイツかすがの3F	TEL.078-265-5862	FAX.078-265-5883
岡山営業所	〒701-0221 岡山県岡山市南区藤田2009-2	TEL.086-239-0017	FAX.086-239-0018
高松営業所	〒761-8077 香川県高松市出作町588-1	TEL.087-888-5911	FAX.087-888-2272
(株) 沖縄シンギ	〒900-0001 沖縄県那覇市港町4丁目3-26	TEL.098-867-6120	FAX.098-867-6121



株式会社シンギは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

掲載されております内容については無断転用を禁じます。
Copyright © 2025 shingi All Rights Reserved. 2025.11

時空食堂®
TIMELESS BUFFET

時空をこえた
食の旅へようこそ。



時空をこえた 食の旅へ ようこそ。

時空食堂®は、あなたを日本各地の食の旅へと誘う、特別なサービスです。

私たちは、日本の津々浦々にあるおいしさを現地で特殊冷凍し、作り立ての味わいをご自宅にしながら、楽しんでいただけることを目指しています。

その土地ならではの美味しい食べ物に触れることで、あなたは本当の旅をした時のように、くつろぎを感じることができるでしょう。

高機能凍結技術で、時空を超えたおいしさをお届けします。時間を超えて、届く逸品。全国の旅情が集う食堂。

どうぞ、あなたも「時空食堂®」の世界へ足を踏み入れ、心と舌で日本各地の美味しさを味わってください。



FEATURES

時空食堂の特徴

時空食堂®

TIMELESS BUFFET

長年愛されてきた、
ご当地の「こだわりの味」をお届け。

時空食堂は、ご当地の食材や地域独自の味付け、調理方法など、長年愛されてきた「こだわりの味」を詰め込んだ逸品を取り扱うブランドです。

時代を問わず老若男女から愛され続けた有名メーカーの協力のもと、作り手たちの想いがたくさん詰まった、自信を持って提供できる商品をお届けいたします。



高機能凍結技術が実現。
ご当地の美味しさを、いつでも、どこでも。

地元でしか味わえないご当地の味を「いつでも」「どこでも」楽しめるよう、高機能凍結で食材の細胞を壊さず美味しさを閉じ込めました。

この技術により、おこげの香ばしさや、魚のプリプリした食感なども再現することができ、美味しさを損なわずお届けすることが可能になりました。



【数々の賞を受賞】



おもてなしセレクション2023年度
最高金賞受賞

OMOTENASHI NIPPON 実行委員会 (株式会社OMOTENASHI NIPPON・一般社団法人OMOTENASHI NIPPON) が運営する、日本独自の「おもてなし」精神を体現する優れた商品・サービスを審査・認定し、国内外に発信するアワードです。



一般社団法人日本マタニティフード協会
マタニティフード認定

厚生労働省が示す妊娠時期の食事や栄養摂取の基準、協会の管理栄養士・助産師の監修のもと設置した基準をクリアし、「妊婦さんに良いもの＝誰にとっても良いもの」という評価を獲得いたしました。



フベックス 惣菜・べんとうグランプリ2025年度
優秀賞受賞

全国各地の選りすぐりの惣菜・弁当の中から、惣菜・弁当のスペシャリスト等で構成された審査委員会により、駅弁・空弁部門にて優秀賞に選ばれました。



EKIBEN ONIGIRI

駅弁おにぎり

各地の有名駅弁を お求めやすく、食べやすく。

駅弁メーカー監修ではなく、すべて現地製造。駅弁が製造されているラインで作られ、そのまま冷凍保存されています。プロトン凍結は、通常冷凍に比べて、特にお米の再現性に定評。工場では冷凍されているので、店頭で購入する駅弁よりも、より鮮度の高い出来立ての風味を味わうことができます。

駅弁を求めに遠くに足を運ばなくても、なおかつ食べきりサイズなので、通常ではできない駅弁の食べ比べが、とてもカンタンに！

原材料不足により、現在では製造されていない駅弁の復刻版もあります。友人やご夫婦との楽しい会話を演出するアイテムとして、ご活用ください。

高野商店 石川県

創業1896年(明治29年)、弁当の立ち売りを開始。石川県産コシヒカリをブレンドしたお米の使用、能登の海の幸を詰め込んだ「輪島朝市牡蠣飯弁当」など北陸の海の幸・山の幸をふんだんに使ったこだわりの駅弁を全国に届けています。



花善 秋田県

1899年(明治32年)奥羽本線大館駅と同時創業。秋田県産の厳選されたあきたこまちを100%使用。常に最適なお弁当を届けるため、秘伝のスープにはレシピがなく季節や気温・湿度によって熟練の技による絶妙の配合により、味を守り続けています。



松川弁当店 山形県

1899年(明治32年)、奥羽本線・米沢駅開業とともに創業。山形の雪が育てる美味しいお米や地元・米沢の調味料を使用。特に味噌文化のため、隠し味として味噌を巧く使うことで地元の牛肉を中心とした食材の味わい深い「コクのある味」を引き出しています。



もりべん 山形県

1945年(昭和20年)創業。地産地消を心がけ、お弁当に【山形の味】を詰め込んでいます。お米は山形県産の「はえぬぎ」や「つや姫」、牛肉は山形県産黒毛和牛を使用。またお弁当の味の決め手は地元で採れる野菜や果物の旨味。特に地元の野菜をふんだんに使って時間をかけじっくり煮込んだタレは絶品です。



アベ鳥取堂 鳥取県

1910年(明治43年)、鳥取駅の開業とともに創業。地元の食材を生かした弁当づくりにこだわり、1952年に誕生した「元祖かに寿し」は全国的にも知られる名物駅弁です。独自の保存技術により通年販売を実現し、冷めても美味しい味を守り続けています。



人吉駅弁やまぐち 熊本県

創業は1923年(大正12年)。人吉駅構内を中心に弁当・総菜を販売。今では全国的に珍しくなったホームでの立ち売りが名物です。昭和40年誕生以来レシピを変えず味を守り続けている「栗めし」をはじめ、「素朴だけど優しく、忘れられない味」を大事にした駅弁を作り続けています。



淡路屋 兵庫県

1903年(明治36年)、大阪～福知山間の車内販売開始。海と山に囲まれた神戸では、瀬戸内の海の幸、六甲の山の幸など新鮮な食材に恵まれており、駅弁を通して兵庫の“食”を発信し続けています。



丸政 山梨県

1918年(大正7年)中央線富士見駅構内にて立ち売り営業開始。八ヶ岳山麓の恵まれたお水や地域の食材を生かし、地元の味付けで駅弁づくりをしてきました。看板商品の1つ「そば屋の天むす」では八ヶ岳の清流を使用。「釜めし」では陶器製の釜を使い直火で炊き上げるなど、こだわりの味を提供しています。



桃中軒 静岡県

1891年(明治24年)港町沼津駅で創業。沼津産の鯛など地元の美味しい食材を中心とした駅弁はバラエティ豊かです。「冷めても美味しい」を実現するため、お米を選定する際は社員皆で試食して決めており、その年の収穫状況により最もおいしい産地を選んでいきます。ガスの丸釜もおいしさの秘密です。



ご当地の味を、 お手軽に。



駅弁おにぎりは100g前後と食べやすい大きさで、日本各地の駅弁の魅力を手軽に楽しむことができる商品です。高機能凍結機により、500～600Wのレンジで2分ほど温めるだけでつくりたての美味しさを味わえるのも魅力。時間を越えて届く各地の逸品をぜひ、食べ比べしてみてください。

TIMELESS BUFFET

**冷凍おにぎりの
出荷単位について**

20個×3種類＝60個から出荷可能
*荷姿：1ケース20個入り×3ケース（PPバンドで3合となります）

解凍方法について

電子レンジ解凍をお願いします。
*冷蔵解凍や常温解凍は商品の劣化の原因になりますのでお避けください

花善 秋田県



鶏めしおにぎり

秋田県産米「あきたこまち」を秘伝の鶏の煮汁で炊き上げた、ほんのり甘い優しい味わいの炊き込みご飯と甘辛く煮たジューシーな鶏もも肉の相性が抜群です。口に入れるとふわっと広がる出汁の風味と、鶏肉のコクが楽しめる、どこか懐かしく優しい味わいのおにぎりです。

商品情報	
商品コード：10353981	JANコード：4533207000772
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：125g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より365日

松川弁当店 山形県



牛肉道場おにぎり

松川弁当店の看板弁当である「牛肉道場」のおにぎりです。秘伝のタレでじっくり煮込んだ牛肉煮と牛そぼろをご飯に詰め込み、タレの旨味が染み込んだ贅沢な一品。濃厚な牛肉の旨味と、甘辛いタレの風味が絶妙に絡み合い、口の中で広がります。一口ごとにしっかりとした味わいが楽しめ、満足感のあるおにぎりです。

商品情報	
商品コード：10345256	JANコード：4947667003639
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



黒毛和牛すきやき牛肉重おにぎり

甘辛く煮た玉ねぎを混ぜ込んだご飯に、じっくり煮込んだ黒毛和牛のすき焼きを贅沢に詰め込みました。牛肉のコクとタレの甘みが絶妙に絡み、噛むほどに深い味わいが楽しめるおにぎり。ご飯と具材のバランスも良く、上品で贅沢な仕上がりになっています。

商品情報	
商品コード：10345257	JANコード：4947667003646
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日

MORIBEN 山形県



山形名物 山形牛いも煮弁当おにぎり

山形の郷土料理「いも煮」をイメージしたおにぎり。山形牛を特製のこだわりのタレで柔らかく煮込み、出汁の風味をしっかりと染み込ませています。ほくほくとした里芋の食感と、旨味たっぷりの牛肉が調和し、口の中に広がる優しい味わいが特徴です。

商品情報	
商品コード：10345258	JANコード：4540098001610
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



▲ 輪島朝市牡蠣飯おにぎり

能登の伝統調味料「いしる」を使用し、牡蠣出汁で炊き上げたご飯を使ったおにぎり。ふっくらとしたご飯と、大ぶりの牡蠣が織りなす濃厚な旨味が絶妙。牡蠣の深いコクと香りが存分に楽しめる、贅沢な味わいの一品です。

商品情報	
商品コード：10258093	JANコード：4510256230046
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：100g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



▲ 北陸めぐりバイ貝おにぎり

地域の特産品である北陸産のバイ貝は流通も限られるため希少な食材。そんな北陸名物のバイ貝を煮込んだ旨味たっぷりの出汁で、丁寧に炊き上げたご飯は旨味たっぷり。バイ貝の独特の風味と程よい食感が絶妙にマッチします。能登の海の幸を存分に堪能できる贅沢な味わいです。

商品情報	
商品コード：10258094	JANコード：4510256230053
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：100g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



▲ 金沢牛おこわおにぎり

牛肉の旨味が染み込んだ出汁で炊き上げたもちもちのおこわに、醤油ベースの甘辛いタレで甘辛く煮込んだ牛肉を加えました。もちもちしたご飯と牛肉の濃厚な旨味が相性抜群で、噛むほどに味わい深さを感じる一品です。

商品情報	
商品コード：10258095	JANコード：4510256230060
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：100g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



▲ そば屋の天むすおにぎり

具材にこだわり何年もかけて食材を吟味し、大量生産ではなく丹精込めた昔ながらの製造方法で作っています。きくらげの佃煮を混ぜ込んだ、程よい塩味がきいたご飯の中に、ぷりぷり食感の海老天を入れたおにぎりです。きくらげの食感が程よいアクセントになっています。

商品情報	
商品コード：10350941	JANコード：4946601000512
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



▲ 信州 おとなの牛めしおにぎり

炭火で丁寧に焼き上げ、甘辛いタレがしっかり絡んだ濃厚で深みのある味わいの牛肉と、さっぱりとした青じそご飯を組み合わせたおにぎりです。炭火の香ばしさとしその爽やかさが絶妙にマッチし、大人の味わいが楽しめる一品です。

商品情報	
商品コード：10350942	JANコード：4946601000529
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



▲ 信州 八ヶ岳山麓 五目釜めしおにぎり

釜で丁寧に炊き込まれた出汁の風味豊かな五目ご飯のおにぎりです。素材の旨味を損なわずしっかり染み込ませた旨味が特徴で、ごろっと入った鶏肉は柔らかくジューシーで、噛みしめるたびに肉のうまみを感じられます。

商品情報	
商品コード：10350943	JANコード：4946601000536
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



桜えびめしおにぎり

桜えびの香ばしさと甘い香りが漂う、ふっくらと炊き上げた炊き込みご飯をおにぎりにしました。桜えびの上品な香りとその風味を引き立てるために優しい味わいに仕上げた炊き込みご飯の出汁の旨味がベストマッチです。

商品情報	
商品コード：10258091	JANコード：4571168640538
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：100g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より270日



鯛めしおにぎり

明治から守り続けた桃中軒の味、人気駅弁「鯛めし」をおにぎりにしました。ほんのり甘くふっくらとした上品な鯛そぼろと、出汁が染み込んだ優しいご飯が特徴です。素材の味が活きた、懐かしく深い味わいをお楽しみいただけます。

商品情報	
商品コード：10258092	JANコード：4571168640545
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：100g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より270日



ひっぱりだこ®飯おにぎり

名物駅弁「ひっぱりだこ飯」の味わいを手軽に楽しめるおにぎりです。柔らかく煮込まれた真だこの旨煮と錦糸玉子を混ぜ込んだ味わい豊かな醤油めしが魅力。真だこの旨煮は、噛むたびに広がる深い旨味が特徴で、食べ応えがあります。

商品情報	
商品コード：10342559	JANコード：4940182036489
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：95g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



きつねの鶏めしおにぎり

鶏の旨味がたっぷり染み込んだ優しい味わいのかやく御飯は、ほんのり甘めで出汁の風味が口の中に広がります。甘辛いタレでしっかり味付けされたジューシーでコクのある仕上がりの鶏照焼きと優しい甘みが特徴で、噛むとじゅわっと出汁が広がるまろやかな味わいのお揚げをいれたおにぎりは絶品です。

商品情報	
商品コード：10342560	JANコード：4940182036465
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：95g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



神戸名物すきやき弁当おにぎり

特製の醤油ダレでじっくり煮込まれた牛肉は、甘辛くコクがあり噛むほどに旨味が広がる濃厚な味わい。すき焼きのタレがしっかり染み込んだご飯と相性抜群です。肉の旨味を存分に楽しめる贅沢な味わいのおにぎりです。

商品情報	
商品コード：10342561	JANコード：4940182036472
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：95g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



かにめしおにぎり

「山陰鳥取 かにめし」の味わいをそのままおにぎり再現。地元の醤油をベースに、かに身とかに味噌を炊き込んだご飯に、しっとり旨み広がるかに身を盛り付けたおにぎりにしました。ふんわりと広がるかにの香りと、炊き込みご飯のやさしい味わいが楽しめます。

商品情報	
商品コード：10360641	JANコード：4984738100408
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：105g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より180日



栗めしおにぎり

昭和40年(1965年)に誕生し、レシピを変えず味を守り以来変わらぬレシピで作られている「栗めし」をおにぎりにしました。出汁で炊いたご飯とホクホクの栗は「素朴だけど優しく、忘れられない味」と、ふるさとを思う人を感じていただけるよう優しい味わいが特徴です。

商品情報	
商品コード：10347354	JANコード：4582377370253
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より365日



栗おこわおにぎり

人吉駅でもめったに販売しない「栗おこわ弁当」がおにぎりになりました。もちもちした食感の赤飯は程よい塩味が効いており、小豆とホクホクに炊き上げられた栗の甘みとの絶妙なバランスが隠れた人気商品の理由です。

商品情報	
商品コード：10347355	JANコード：4582377370260
パッケージサイズ：約90mm×120mm×40mm	内容量：110g

- 箱入り数：20個
- 賞味期限：製造日より365日

GIFT SETS

駅弁おにぎりギフトセット

美味しさの、お裾分けを。

駅弁おにぎりを贈答品として利用いただけるギフトセットのご用意もございます。

全17種類の中からこだわりでセレクト可能。

オリジナルギフト箱(9個入り)については、おにぎりの入数変更や箱のオリジナルデザインも承ります。



※のしの有無や送り状支給など詳細はお問い合わせください。
※弊社冷凍倉庫より、冷凍宅配にて出荷いたします。
※クール宅急便60サイズ

こだわりを詰め込んだ、

時空食堂の世界観をあざやかにデザインしたギフト箱です。箱の内側にも印刷があり、開けた時のインパクトも大きく、オリジナリティの高いギフトに仕上がっています。



推奨ギフトセット



お肉(牛・鶏)セット

【淡路屋】神戸名物すきやき弁当おにぎり×3個
【松川弁当店】牛肉道場おにぎり×3個
【花善】鶏めしおにぎり×3個



海鮮(海老・鯛・牡蠣)セット

【丸政】そば屋の天むすおにぎり×3個
【桃中軒】鯛めしおにぎり×3個
【高野商店】輪島朝市牡蠣飯おにぎり×3個



ご当地セット

【淡路屋】ひっぱりだこ®飯おにぎり×3個
【もりべん】山形名物山形牛いも煮弁当おにぎり×3個
【人吉駅弁やまぐち】栗おこわおにぎり×3個



LOCAL BENTO

ご凍地弁当・ご凍地 Meal

時空食堂では、高機能凍結技術により
ご当地の美味しさを閉じ込めた、
おにぎり以外の商品も取り扱っております。
数ある商品の中から一部ですがピックアップしてご紹介いたします。

押し寿司、 井など 種類豊富な 品揃え。

出汁茶漬け【黒豚ロースかつ】(280g+200cc)×1

製造メーカー：かごしま黒豚六白亭



鹿児島県鹿児島市の和食店「かごしま黒豚六白亭(ろっばくてい)」。当店では、鹿児島県が誇る名物ブランド豚「六白黒豚」を、さまざまなお料理でご提供いたします。

炙りのどぐろ棒寿司1本 冷凍

製造メーカー：高野商店



創業1896年(明治29年)、今庄駅ホームで売り子3人による弁当とお茶の立ち売りを開始。100年以上の間こだわり続けた「おべんとう」をお届けいたします。

さば、炙りさば寿司食べ比べ2本セット 冷凍

製造メーカー：清広



福岡空港の空弁売上ランキングで1位を獲得するほどの人気商品を手がける清広食品。伝統の味を守り、ひとつひとつ丁寧に丹精込めてお作りいたします。

御幸のお好み焼 食べ比べバラエティーセット(3枚)

製造メーカー：御幸



300℃超えの圧倒的な火力の鉄板で、旨味を封じ込め豪快に焼き上げる自慢のお好み焼。冷凍お好み焼も完全手焼きにこだわり、お店の鉄板で一枚一枚丁寧に焼いたものを特殊容器に入れ凍結しています。

玄米おむすび 10個ギフトセット 重箱包装

製造メーカー：ふちがみ



少し変わった仕上がりの見た目が楽しく、口いっぱいに広がる深い味わい。天保時代から続く糸島天領米に、こだわりの食材と絶妙な味付け、端から端まで美味しさが詰まった贅沢なおむすびです。

やまがたまの鮭 作りたて冷凍寿司1本

製造メーカー：川魚の平澤



全国名水百選にも選ばれた冷たい湧き水でニジマスやイワナを育てている川魚養殖場。全ての生産工程を自らが手がけつつ、心温まる川魚料理をご提供いたします。

富嶽あしたか牛すき弁当 4個セット

製造メーカー：桃中軒



創業1891年(明治24年)、沼津駅構内で弁当の販売権を得て創業開始。社名は創業者が当時、桃の産地として知られる桃郷(今の島郷)に居を構えていたことにちなんでおります。

COMPLEMENT

時空食堂に関する補足事項・詳細

駅弁おにぎりで使用されている凍結機について

プロトン凍結機をはじめとした高機能凍結機で凍結しており、駅弁のこだわりを高品質で再現することが可能です。

プロトン凍結機

磁石と電磁波、冷風により水分子を整列させ食品の細胞膜を破壊せず凍結できる特別な凍結機です。解凍後もお米のふっくら感やおこげの香ばしさ、魚のぷりぷりした食感まで再現できます。



売り場で駅弁おにぎりの販促をしたい場合について (販促資材の提供有無)

ポップやプライスカードなど、駅弁おにぎりの魅力を伝える、売り場づくりの販促品をご用意しております。
※写真はイメージとしてご参照ください(費用はご相談にて)



ご注文の流れ

営業所へお電話もしくは時空食堂ブランドサイトお問い合わせフォームよりご連絡いただきますようお願い申し上げます。

担当者よりご連絡いたしますので、ご希望商品・数量・納期・納品場所・取引条件・納品形態(ケース・ギフト)などお打ち合わせさせていただきます。

☎お電話でのお問い合わせ

本誌裏面に掲載しているお近くの営業所へお問い合わせください。

📧フォームからのお問い合わせ

QRコードもしくは下記のアドレスよりお問い合わせください。

<https://www.zikushokudo.com/>

