



プロトンダイニングは、次世代凍結技術によりお店でしか味わえない和食・洋食・中華料理の美味しさを実現したオリジナル冷凍食品です。

シンギでプロトン冷凍食品の取り扱いはじめました！

プロトンダイニングの歴史は2009年。奈良にあったプロトン凍結機のショールームをレストランに改装したのが始まりです。料理は長年修行を積んできた専属シェフが監修。再現が難しいフレンチから始め、すべてのメニューでプロトン凍結を使用し、試行錯誤を重ねながら、旨さのエッセンスが凝縮された一品を提供してきました。このプロトンダイニングのノウハウをより多くの人に知っていただきたい想いから販売店での冷凍食品への展開を開始しました。プロトンダイニングはお客様に寄り添い、従来では実現できなかったクオリティの高い冷凍食品を、美味しさそのままにお届けいたします。

プロトン凍結機により
食材・食品の
食感・風味を
保ちます



プロトンダイニングの特徴

01



プロトン凍結 × シェフ技
凍結技術を知り尽くした専属シェフが、食材にあったレシピを開発。

02



実店舗が大人気店に
凍結技術をフル活用したレストラン運営。冷凍と感ぜさせない美味しさから大人気店に。

03



添加物に配慮したメニュー
特許技術の特殊な凍結によって食品添加物を極力使用せずに美味しさを再現

豊富なメニューラインナップをご用意しております！



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

牛頬肉を特製のデミグラスソースでほろほろになるまで丁寧に煮込んだ、自慢の一品です。

鯛のポワレと帆立のグリル

真鯛のポワレ帆立のグリルを、特製の魚がしバターソースで上品に仕上げました。魚介の旨味と食感をお楽しみ下さい。



牛すき焼きご飯

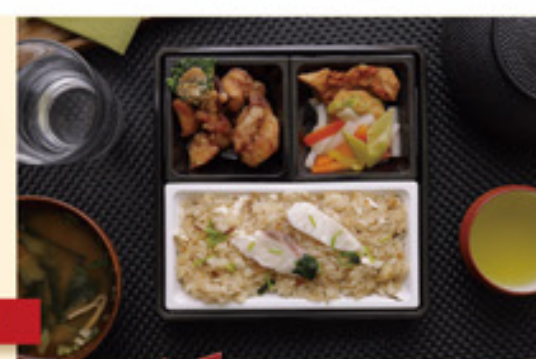
干し椎茸を使い旨味をつけ、少し甘めに炊き上げた牛のすき焼きをご飯と合わせて仕上げ、マグロ煮は和食料理人が手間暇かけて仕上げしております。

*パッケージリニューアル中

生姜香る鯛ご飯

産地直送の真鯛を使い、熏りと旨味を凝縮する為、香ばしく焼き上げてから特製の出汁で炊き上げておりますので、鯛の旨味を存分に味わって頂ける炊き込みご飯になります。

*パッケージリニューアル中



鯛の酒蒸し

ふっくら蒸しあげた鯛をシンプルな味付けで上品に仕上げました。

マルゲリータ カルツオーネ

フレッシュなトマトとチーズ、バジルが相性抜群のカルツオーネ。旨味の余韻が口の中に広がります。



詳細はこちら



オンライン商談を承ります。

在宅勤務やリモートワークが広がる中、Teams等を使用したオンライン商談を承ります。サンプルをご提示しながら、お客様に寄り添ったご提案をいたします。