



株式会社 セイント ヨーロッパ

St. Europe Ltd.

会社案内

企業理念

この扉を開けば、懐かしくて新しい風に出会える

今ある生活に彩りをもたらすようなキーになりたい
キーを手に、扉を開けば違う空気が流れてくる
ワクワクとドキドキ

新しい出会いが新しい世界になるように

それは新しい世界かもしれない
でも向こう側の日常なのかもしれない

そんな想いを巡らすモノ・コト・場所でありたい

代表あいさつ



小さい頃からヨーロッパの文化・歴史に憧れていました。
大人になって日本にヨーロッパの文化を伝える仕事がしたいと思
うようになりました。
大学卒業後、ヨーロッパ専門の旅行会社に勤務。現地・ヨーロッ
パを添乗業務などで紹介するよりも、よりダイレクトに日本で
ヨーロッパを紹介したいと思うようになりました。

ヨーロッパの街角にあるようなレストランを生まれ育った横浜の街角に作りたい。
横浜は日本でもっともヨーロッパが似合う街。
だから、横浜からヨーロッパの風を伝えたい。
そんな使命感から事業をスタートしました。

事業概要

飲食店経営

横浜馬車道 ミスターヨーロッパ *Bûsserie* Mr. EUROPE

ヨーロッパの家庭料理・郷土料理を伝えるお店として

2014年11月に「ミスターヨーロッパ」を開店。

ヨーロッパを感じさせる店構え、店内。

ヨーロッパの雰囲気・空気をそのままお店に閉じ込めています。

出張料理も展開。



物販事業

たくさんのご要望からミスターヨーロッパの料理をご家庭でも楽しめる冷凍食品や「肉の魔術師シリーズ」を販売。

毎日の暮らしが豊かで華やかになるように・・・という願いを込めて、物販事業を行っています。

レシピなどの書籍販売もしています。



コンサルティング

料理の「なぜ？」に答えてくれる調理科学にのめり込みました。

プロの料理人たちからいただいたあだ名は「肉の魔術師®」

真空低温調理のプロとして、多数の講演を開催。全国各地に赴き指導にあたっています。衛生管理やレシピ提供もおこなっています。

会社概要

会社名 株式会社 セイントヨーロッパ

代表者 代表取締役社長 若林 俊男

所在地 〒231-0003 神奈川県横浜市中区北仲通2-30 グッドビル北仲通1階

電話 045-228-9128

事業内容 飲食店の経営

食料品の加工、販売及び輸出入

料理レシピの提供、販売

食料品に関するコンサルティング

設立 2022年2月

資本金 100万円

主な取引先 株式会社久世、株式会社プレコフーズ、株式会社吉澤畜産 など

主な取引銀行 三菱UFJ銀行

会社沿革

2014年11月1日 横浜馬車道 ミスターヨーロッパ 開業

2022年2月1日 株式会社 セイントヨーロッパ 設立

地図





肉の魔術師®

株式会社 セイントヨーロッパ
代表取締役
肉の魔術師®
若林 俊男

〒231-0003神奈川県横浜市中区北仲通2-30
TEL 045-228-9128
e-mail wakabayashi@mr-europe.com

最高級和牛100%使用 ハンガリー式ビーフシチュー 希望小売価格¥1,800

このビーフシチューはオーストリア、ドイツを始めポーランドやチェコ、クロアチアなど広く、そして多くの中欧・東欧で食べられています。

もはやハンガリー料理だったことも忘れられるくらい・・・圧倒的な人気、各地で国民食となっているシチューです。味の決め手はパプリカ。パプリカを日本人の想像を超えるくらいふんだんに使っています。

最高A5ランクの和牛のみを150gも使って半日煮込んで濃厚に仕上げたビーフシチュー。大量の赤ワインと美味しい和牛の肉汁を極限まで煮詰めてシチューにしています。

こだわりのレストランの味をご家庭でお楽しみいただけるので横浜みやげや贈り物に喜ばれております。プチぜいたくしたい日のごちそうにお使いください。

1箱(内容量200g)賞味期限:製造日より1年

通常卸価格

20箱36,000円

→(8がけ)

32,400円(1箱あたり1,440円)

送料(¥800)別

40箱72,000円

→(7がけ)

50,400円(1箱あたり1,260円)

送料(¥1000)別

60箱108,000円

→(7がけ)

75,600円(1箱あたり1,260円)

送料無料



横濱ビーフ(最高級A5ランク)100%使用 ビーフストロガノフ 希望小売価格¥880

希少な和牛・横濱ビーフ(最高級A5ランク)100%使用して
ロシアの代表料理「ビーフストロガノフ」を作りました。

ハヤシライス(ハッシュドビーフ)に似た味わいですが、ロシア料理名物サワークリームで
濃厚で深いコクのある料理に仕上げております。

1箱(内容量180g)賞味期限:製造日より1年



通常卸価格

20箱17,600円

→(8がけ)

14,080円(1箱あたり704円)

送料(¥800)別

40箱35,200円

→(7がけ)

24,640円(1箱あたり616円)

送料(¥1000)別

60箱52,800円

→(7がけ)

36,960円(1箱あたり616円)

送料無料

横濱ビーフ(最高級A5ランク)100%使用 ミスターヨーロッパの欧風カレー 希望小売価格¥880

肉の魔術師が手がける肉料理とワインのお店「横浜馬車道 ミスターヨーロッパ」
ヨーロッパ料理専門店が監修した「本物の欧風カレー」

幻の和牛・横濱ビーフ(最高級A5ランク)100%使用して大人の甘口カレーに仕上げております。

1箱(内容量180g)賞味期限:製造日より1年



通常卸価格

20箱17,600円

→(8がけ)

14,080円(1箱あたり704円)

送料(¥800)別

40箱35,200円

→(7がけ)

24,640円(1箱あたり616円)

送料(¥1000)別

60箱52,800円

→(7がけ)

36,960円(1箱あたり616円)

送料無料

Wild Bill's バーベキューソース 希望小売価格¥980

カウボーイから直接教えてもらった本物のバーベキューソース。
スパイシーで刺激的なスモーキーフレーバー。
トマトの酸味とハチミツの甘さで奥行きのある味。
マリネして焼くもよし。ディップして食べるもよし。
1本で大活躍のソースです。

1本(内容量300g)賞味期限:製造日より6ヶ月



通常卸価格

20本 19,600円

→(8がけ)

15,680円 (1本あたり784円)

送料(¥800)別

40本 39,200円

→(7がけ)

27,440円 (1本あたり686円)

送料(¥1,000)別

60本 58,800円

→(7がけ)

41,160円 (1本あたり686円)

送料無料

肉の魔術師の洋風になる七味 希望小売価格¥880

目指したのは洋食や西洋料理にも使える七味。
トマトパウダーやジンジャー、コリアンダーなど西洋料理のスパイスと唐辛子で調合。
七味のように和風にならない。
何にでも合うオールマイティーなスパイスはまさに魔法。
蕎麦やうどんはもちろん、ステーキや焼肉、パスタやごはんにも。
洋食から和食までこれ一本でカンタン、おいしさアップ!

1本(内容量30g)賞味期限:製造日より1年



通常卸価格

20本 17,600円

→(8がけ)

14,080円 (1本あたり704円)

送料(¥800)別

40本 35,200円

→(7がけ)

24,640円 (1本あたり616円)

送料(¥1000)別

60本 52,800円

→(7がけ)

36,960円 (1本あたり616円)

送料無料