

鶏首皮炭火焼

鶏の皮の中でも最も厚みがあり、旨みが強と言われる首皮のみ使用！炭火焼きで余分な脂を落とし、臭みを抑えて風味良く仕上げています。

アレンジ次第でメニューが広がります！



おすすめ

【調理方法】

自然解凍は約2時間30分。冷蔵庫内解凍約7時間。凍ったままの場合はレンジ（500W）約1分/70g



ビールやハイボール
日本酒・・・
お酒が進む美味しさ！

920円

なんこつつくね

鶏軟骨のコリコリとした食感とミズクワイのシャキシャキした食感がクセになります。食べやすくするため、箸で簡単に切れるよう柔らかく仕上げてあります！



酒好きオヤジの自信作！

【調理方法】

冷凍のまま200℃のオーブンで約10分加熱。
レンジの場合、冷凍のまま500Wの電子レンジで約2分加熱。



なんこつのコリコリ感がたまらない！

950円

居酒屋風焼売

異なる2サイズの豚ミンチ肉をえびと豚油で融合し旨みたっぷり。1つ1つ手作業で包んでいます。具材の美味しさを引き立てる薄皮で包み、しっかりとした肉感とジューシーさが味わえます！

1個約50グラム！

【調理方法】

蒸す場合は袋から商品を出して約15分。
電子レンジ（500W）の場合は商品の水にくぐらせて約3分（2個）加熱。



ボリューム満点！



大ぶりで肉汁たっぷり！



10個入

700円

商品名(容量)	ご注文数
60457 鶏首皮炭火焼(500g)	袋

商品名(容量)	ご注文数
62462 なんこつつくね(700g)	袋

商品名(容量)	ご注文数
50450 居酒屋焼売(500g)	袋

厨房用油汚れ落とし洗剤

限定
30本

たっぷり
大容量

5kg **¥1,000**

壁、タイル、床、フライヤー、レンジ、換気扇
排水溝の油汚れに効果的です。

【有効成分】アルカリ剤、溶剤、海面活性剤、安定化剤



こんな状態で放置していませんか…？！

油汚れは、悪臭の原因にもなります！
毎日の掃除で、清潔で快適なお店を
保ちましょう！



使用方法

- ・軽い油汚れ→100～500倍希釈
- ・普通の油汚れ→10～100倍希釈
- ・焼き付いた鉄板や、
ひどい油汚れ→原液～10倍希釈

業務用

※アルミ製品には使用できません。

	商品名(容量)	価格	ご注文数
61748	厨房用油汚れ落とし洗剤(5kg)	1000円	本

アルボース社製
しつこい油汚れや焦げ付きを
ザックリ落とします。
洗浄力の違いが歴然です。



お店の**イメージアップ**は
まずは、**衛生面から！！**



厨房の中をお客様は、案外見てます！

アルボース商品は・・・
衛生管理が求められる、あらゆる施設に高い支持を得ています

油汚れに特に効果的な業務用の洗剤です！
日常の掃除にはもちろん、しっかり落としたい時や
ひどい汚れにも使える厨房専用洗剤。

