

様

5月のおすすめ商品



株式会社
中野食サプライ
NANO Food Service Supply

TEL : 072-279-2950

FAX : 072-279-2960

KEIO
SANGYO

鶏ふりそで炭火焼き

“ここだけの味”が、リピートを生む！



食べてみたい！
または、
食べたことがある！
焼き鳥の
『希少部位』

■調理方法は簡単！

【オーブン】約200℃で約5分

【レンジ】(100gラップ有)

500Wで約2分30秒

600Wで約2分



500 g/袋 ￥950

●希少部位の中でも人気の『ふりそで』！

「ふりそで」は手羽元と胸の中間にあたる、1羽からわずしか取れない希少部位！その中でも人気NO. 1を誇ります！

●むっちり、しっとり食感！

良く動かす部位のため、筋肉質でむっちり！さらに脂乗りがよく、柔らかな味わいのお肉です！

●塩ベースのシンプルな味！

炭火の香りがしっかりと感じられる、塩ベースのシンプルな味付けにしています！

順位

希少部位

1位



ふりそで

2位

えんがわ

3位

白子

4位

ハツ元

5位

おび

※焼き鳥の希少部位に関する調査(2019年12月調査)
リクルートホットペッパーグルメ外食

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
70114	ケオー 鶏ふりそで炭火焼き	500 g	950円	袋



おろしたての国産大根を使用した
具材感たっぷりの爽やか塩たれ



たっぷり
国産大根と
粗挽き胡椒



なにこれウマっ！
が聞こえる
魔法の一滴。

※イメージ



鬼おろしのシャキ感×ガーリックのコク＝最強。

おろしたての国産大根の鬼おろしを贅沢に使用した具材感たっぷりの塩たれです。粗びき胡椒とガーリックでパンチを効かせつつ大根おろしのすっきり感をプラスし爽やかな味わいに仕上げました。

そのままかけるだけ！メニューを格上げ！

当社の大ヒット商品「塩たれ」をベースに「みぞれあん」よりも粗くカットした大根おろしを加えました。豚バラや牛タン焼きなどの肉類との相性抜群に加え、トマトスライスや冷奴、カルパッチョなどのクイックメニューや丼物・麺類にも使用できる汎用性抜群の塩たれです。



コード	商品名	容量	価格	ご注文数
60014	創味 鬼おろし 塩たれ	200g	220円	袋

生食用 平貝 (たいらぎ)

生でも焼いても旨い！通がうなる“たいらぎ”

鮮度の良い状態で薄皮を剥き、凍結をおこなっているため、お刺身・お寿司でおいしくいただけます！



平貝(たいらぎ)で

差をつける！

もうホタテだけじゃ
つまらない！

- **プリッと濃厚。**
贅沢な刺身で一杯！
- **バターとの相性抜群、**
香ばしさが**クセ**になる
- **串で焼けば、**
おつまみメニューに変身

加熱すると甘みが増す！海鮮串焼き、バターソテーなど、メニューの幅が広がります！差がつく居酒屋、始めませんか？

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
60040	マリンデリカ 平貝 21/30	500g	2050円	箱

※イメージ

