



ラーメン中華そば 特集

やっぱり決め手はスープ！
スープに最適！



国産豚 丸骨 ————— 125/kg



国産豚 丸骨ハーフカット — 150/kg



国産豚 ロース骨（背骨） — 125/kg



国産豚 ロース骨ハーフカット 150/kg

国産豚 頭骨 ————— 180/個

国産 牛骨カット ——— 180/kg

国産 鶏銅ガラ ——— 115/kg

国産 鶏もみじ ——— 120/kg



国産 牛脂 ————— 200/kg

国産 豚背脂 ——— 220/kg

国産 豚B脂 ——— 220/kg

国産 鶏脂 ————— 200/kg

チャーシュー に最適！



ラーメンの具材の中で一番の存在感を放つチャーシュー！
どんな味のラーメンにも欠かせない、
いやなくてはならない存在、チャーシュー！

輸入 チルド ポーク バラブロック

輸入 冷凍 ポーク バラブロック

国産 冷凍 豚バラブロック

輸入 チルド ポーク肩ロース

輸入 冷凍 ポーク肩ロース

国産 冷凍 豚肩ロース

国産 チルド 豚うで

価格は
ご相談下さい！



チャーシュー丼・おつまみチャーシューなど
サイドメニューでも人気です！

少しでもご興味ございましたら・・・

下記にご記入の上、FAXをお送りください。こちらから、ご連絡させていただきます。

| | |
|------|--|
| 貴店名 | |
| ご住所 | |
| 電話番号 | |