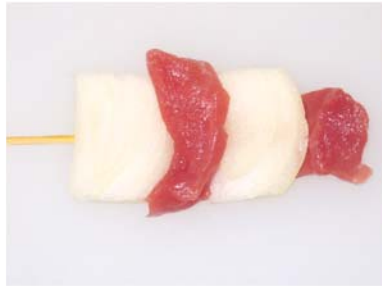


商品名：豚ねぎま串

商品コード：5082



■ 個体当り重量(G)	1本 45g
■ ケース入数	1cs 50本
■ 包装形態	パン粉付け 可能
■ 賞味期間	加工後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	焼き または パン粉付け
■ 参考価格	本 50
■ 商品特長	玉葱と豚もも肉を使用。玉葱の甘い味が口の中に広がります。

商品名：鶏ボンジリ串

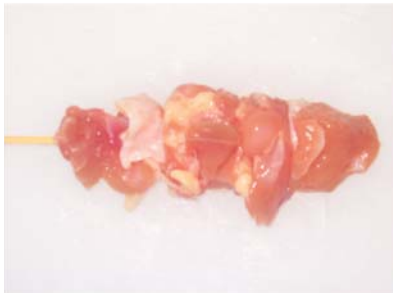
商品コード：6093



■ 個体当り重量(G)	1本 35g
■ ケース入数	1cs 50本
■ 包装形態	ダンボール入り または トレー入り
■ 賞味期間	加工後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	焼き
■ 参考価格	本 50本
■ 商品特長	鶏テール使用。鶏の脂つぼを串刺しにしました。やみつきになる味です。

商品名：鶏もも串

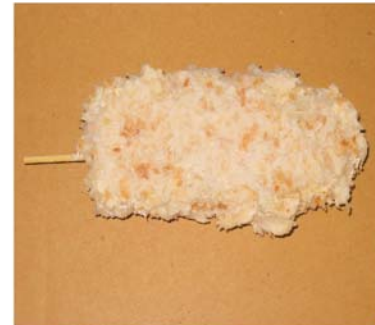
商品コード：5095



■ 個体当り重量(G)	1本 35g
■ ケース入数	1cs 50本
■ 包装形態	ダンボール入り または トレー入り
■ 賞味期間	加工後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	焼き
■ 参考価格	本 50
■ 商品特長	鶏もも肉使用。鶏ネギマ串も作れます。

商品名：串かつ

商品コード：5073



■ 個体当り重量(G)	本 120g
■ ケース入数	1cs 70本入り
■ 包装形態	
■ 賞味期間	冷凍 90日間
■ 調理方法	170℃で5分
■ 参考価格	本 50円
■ 商品特長	豚肉&玉ねぎを刺しました。ボリュームたっぷり、オードブルやお弁当にどうぞ。