

宮崎牛ハンバーグ

[株式会社 中村食肉]

各種対応について
※色の項目が対応可

小売対応

業務用対応

年間供給

サンプル送付

カタログ送付

全国配送

催事希望



宮崎牛の旨みがジュワーとあふれ出すハンバーグ

宮崎牛は全国和牛能力共進会で2連覇を達成した日本が誇る和牛です。

宮崎で生まれ育ち、肉質等級4等級以上に格付された肉だけが宮崎牛と名乗ることができます。その宮崎牛を100%使用したハンバーグは、豊潤な香りと甘み、さらには溢れ出る肉汁が特徴です。衛生管理された工場で、一つ一つ手作りで作られています。

希望小売価格(税抜)	510円	内 容 量	ハンバーグ120g、(添付ソース25g)
原 料	ハンバーグ[牛肉(宮崎県産宮崎牛)、玉葱(国産)、パン粉、卵、米油、ケチャップ、食塩、香辛料、バター、調味料(アミノ酸等)]、ソース[デミグラスソース、砂糖、濃厚ソース、トマトペースト、玉葱、林檎加工品、醤油、発酵調味料、ウスターソース、食塩、ジンジャーエキス、ローストオニオンパウダー、胡椒、パプリカ、オリーブオイル、赤唐辛子、ローストガーリックパウダー、香味食用油、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(原材料の一部に小麦、鶏、豚を含む)]		
保 存 温 度 帯	冷凍(-18℃以下)	JANコード	4933932005019
賞味・消費期限	製造日より180日	発注リードタイム	10日
最低ケース	要相談(100個/ケース)	販売ターゲット	老若男女すべての方
月間最大供給量	1,000個	ケースサイズ(mm)	入数による(100個の時 345×530×195)

お問い合わせ先

株式会社 中村食肉 樺山工場
(担当:難波 正和)

〒889-1901 宮崎県北諸県郡三股町大字樺山505番地

TEL 0986-52-2929

FAX 0986-51-2901

HP:<http://www.292929.jp>

