日向灘男くん焼いわし

[有限会社　川野海産]

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

一匹一匹並べ遠赤外線焼成機でじっくりと焼き上げています

宮崎の沖は太平洋。沖合いに黒潮が流れ波風が強いため日向灘と呼ばれています。
ここで育ったカタクチイワシを原料に添加物･調味料は一切使用せず丸干しにし、遠赤外線で焼き上げました。
昔ながらの「めざし」の味を思い出されます。お手軽にそのまま食べられます。ファストフィッシュ選定品です。

希望小売価格(税抜)	250円	内　容　量	30g
原　料	カタクチイワシ		
保存温度帯	常温	ＪＡＮコード	4956413900214
賞味・消費期限	60日間	発注リードタイム	5日間
最低ケース	20入x10合	販売ターゲット	添加物が気になる方
月間最大供給量	5000	ケースサイズ(mm)	235x310x115

お問い合わせ先

有限会社 川野海産
(担当:川野 利浩)
〒880−0022 宮崎市大橋1丁目89−1
TEL 0985-25-6068
FAX 0985-24-6366
HP:http://www.kawano-k.co.jp