鰻楽　うなぎ蒲焼

［ 株式会社　鰻楽 ］

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

宮崎県産のうなぎを、素材の味を十分に生かしながら、炭火工程を入れ香ばしく丹念に焼き上げました

宮崎県で産地を指定したうなぎは、地下水を使用し、熟練した養鰻家たちの手で大切に育てられています。
その中からさらに、肉質や味などを厳重にチェックし、身のやわらかな旨みのあるうなぎだけを使用しています。
着色料不使用のこだわりのタレで、素材の味を十分に生かしながら、炭火工程を入れ香ばしく丹念に焼き上げました。

希望小売価格(税抜)	7,037円	内　容　量	3尾(計510g)、たれ15g×3、山椒×3
原　料	うなぎ蒲焼（うなぎ（宮崎県産）、醤油、味醂、発酵調味料、砂糖、増粘剤（加工澱粉））、添付たれ（醤油、味醂、砂糖、酒）、添付さんしょう（さんしょう）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）		
保存温度帯	冷凍−18度以下	ＪＡＮコード	
賞味・消費期限	31日	発注リードタイム	1週間
最低ケース	1ケース（1箱）	販売ターゲット	全般
月間最大供給量	1,000	ケースサイズ(㎜)	140×320×60

お問い合わせ先

株式会社 鰻楽
（担当:酒井 勇人）
〒880-0122 宮崎市塩路2300
TEL 0985-30-1311
FAX 0985-73-2175
HP:http://manraku.net