

やきとり
カンパニー

プロ御用達の厳選おでん種

一つずつ丁寧に創りあげた満ち溢れる美味しさを
温かいおでんでどうぞ。



おでん種炭火焼つくね串

◆幅広く好まれるつくねがおでん種で登場

つくね串はやきとり、スープ、鍋などで愛食されていますので、お子様からご年配の方まで幅広い年齢層の方に好まれます。

◆炭火でじっくり焼き、旨みを閉じ込めました

炭火で丹念に焼き上げた薫り深い逸品です。表面の焼き上げ部分が全体を包み、肉の旨みをしっかり封じ込めて深みのある味を創りだしております。

◆特製タレと熟成が生み出す味

特製タレを生地へ練りこみ、一晩かけてゆっくり熟成させました。一本一本丁寧に手作業にて成形しております。

◆粗引きなんこつのコリコリの歯ごたえ

なんこつを粗引きにしておりますので、煮た後でもコリコリの歯ごたえを楽しんでいただけます。

サイズ
約12.5cm

重さ
約45g



市販用



おでんの王様

チルド

フローズン
チルド

	チルド	フローズンチルド
商品名	おでんの王様つくね串3本	
JANコード	4974696231665	
内容量	1本約45g×3本	
形態	トレー入	トレー入
1ケース入数	30P(6P×5)	90P(15P×6)
トレー寸法(mm)	タテ170 × ココ110 × タカ30	
保存方法	要冷蔵	要冷凍
賞味期限	D+4	365日(解凍後D+4)

業務用



おでんの王様

チルド

冷凍

	チルド	冷凍
商品名	おでんの王様つくね串30本	
JANコード	-	
内容量	1本約45g	
形態	30本箱入	
1ケース入数	30本×4本×1本	(30本×4本×1本)×2合
寸法(mm)	タテ205×ココ310×タカ70	
保存方法	要冷蔵	要冷凍
賞味期限	D+4	365日

※価格はすべて税抜き表示となっております。

串抜け防止の ストッパー付

高級感ある青竹串に
ストッパーを施して
おりますので、串抜け
が発生しにくくなって
おります。

