

# TOAFENDZ

NO

60号

今回のトピックスは、真空フィーレ管理・配送・ロスなくと現代ニーズピッタリの商品 春の新商品は三元豚ロースカツ、惣菜・弁当と活躍サバほぐし、ご褒美デザートに美酢アイスです

## 解凍ロスなく保管も衛生的です







通常のバラタイプ

#### 袋入フィーレのメリット

- ・小型サイズの魚は5枚、 大型サイズの魚は1枚ずつ袋入しており衛生的。
- ・パックごとに重量の記載あり。
- ・袋入のため脂回りが少ない。(バラタイプは直ぐに黄色くなってしまう)
- ・販売店様からユーザー様へ少量での配達が可能。 (コロナ禍で使用数量が減っている為、 5kg、10kg単位では

ユーザー様が使え切れなくなっている)

# 22年 春発売の新商品



### 厚切り三元豚ロースとんかつ

180g x 30 x 2 揚げ時間は10分程度

肉本来の味を最大限感じていただける様 肉は厚切りにカットし、特別に開発した バッターと粗目のパン粉でサクサク食感仕上げ

キンセイ渾身の逸品となります!

商品仕様は輸入チルド原料ロース1枚肉

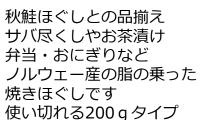


規格:200g/20x2











### 美酢 アイス登場

70m | x 4 x 12 パイナップル・ザクロ 100%果汁発酵のお酢から 作ったアイスが登場です