



今回のトピックスは、スペイン伝統のチュリート イベントにピッタリ新スタイルの商品です
暑い時には辛いメニューで、骨なし切身は黒ガレイ6月初旬発売 煮つけに最適です

本場のチュロスは如何ですか？



チュリート 1本約18g

油で2分30秒 サクッと食感
チョコやトッピング次第で
いろんなシーンで使えます

辛っ。。。暑い時にはこれで決まり



ハバネロチーズフライ



旨辛ささみスティック



ザクザクささみ
スティック (ホットチリ)



北の職人 Chorizo

骨なし切身 黒ガレイ

規格：60g 70g 80g



北海道産の天然国産黒ガレイを使用
黄金ガレイの代用として使用可能
給食、医療食等幅広い分野で

使用される魚種