



さらに売り易くなりました!
 チルド・冷凍共に、商品のパッケージを統一し、
 JANコードをそれぞれ内箱に記載しました。



(チルド・冷凍) **業務用 達人の炭火焼やきとり**

商品一覧



●ぼんじり串



●もも串



●皮串



●塩もも串



●つくね串

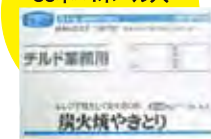
お召上がり方

●調理方法 (冷凍商品、5本、500w/600wの目安)
 箱から中身を取り出してお皿に盛り、ラップをかけて約3分レンジ加熱してください。

●調理方法 (チルド商品、5本、500w/600wの目安)
 箱から中身を取り出してお皿に盛り、ラップをかけて約1分30秒レンジ加熱してください。

チルド業務用

チルド業務用
 「達人の炭火焼やきとり」
 50本×4ボール入



1本、1本、取りやすい



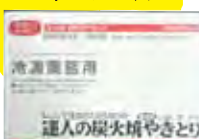
完全調理済
 夕レ付

チルド便にて
 お届けします

※テール串はパッケージ入数が異なりますのでご注意ください。

冷凍業務用

業務用要冷凍
 「達人の炭火焼やきとり」
 50本×10ケース入



1本、1本、取りやすい



完全調理済
 夕レ付

冷凍便にて
 お届けします

※テール串はパッケージデザインが異なりますのでご注意ください。

チルド 共通商品規格

形態	冷蔵
ケースサイズ(mm)	325×430×156(mm)
1ケース入数	200本(50本×4P)(つくねのみ40本×4P)
保存方法	要冷蔵(10℃以下保存)
賞味期限	D+6

冷凍 共通商品規格

形態	冷凍
ケースサイズ(mm)	325×430×395(mm)
1ケース入数	500本(50本×10P)(つくねのみ40本×10P)
保存方法	要冷凍
賞味期限	365日

商品名	業務用 達人の炭火焼やきとり				
	ぼんじり串	もも串	皮串	塩もも串	つくね串
内容量	1本約20g/15cm丸串	1本約24g/15cm鉄砲串	1本約24g/15cm鉄砲串	1本約24g/15cm鉄砲串	1本約34g/15cm鉄砲串
商品サイズ	205×310×70(mm)	205×310×70(mm)	205×310×70(mm)	205×310×70(mm)	205×310×70(mm)
JANコード	4974696139268	4974696139176	4974696139190	4974696139206	4974696139220