



アジフライ
専門店が
すぐできる!

天井
専門店が
すぐできる!

飲食店オーナー様も、これから始めたい方も
飲食店にご興味のある方へ

揚げる・温める・炊く だけの
かんたん
調理で

仲卸直営のレストラン

貝汁食堂

貝焼食堂

店の味 そのまま 高クオリティ

※10人前ずつのご注文となります

こだわり
POINT!

エビ
処理済

アジフライ用
加工処理済

単品でも
お届け
可能

米
新潟魚沼産
毎日精米して
お届けします

みそ汁ダシ
創業から続く
独自ブレンドみそ

天ぷら
に使用する
ブレンド粉

天井
タレ付

真鶴港と
小田原港の
新鮮魚介焼
も仕入れ
できます!

キャベツ
千切り
処理済

などを
パックにして
お届け



(株)マルヒ 090-7225-7416



飲食店の経験がなくても安心！ 作り方のコツ教えます！

飲食店の経験が
なくてもOK！

すでに飲食店を経営
されていてメニューを
増やしたい方もOK！

新しい仕入れ先が
ほしい方もOK！

魚・貝類は下処理加工し、お届けいたします。

野菜はカットしてお届けいたします。

ダシもレストランと同じものをお届けいたします。

米もレストランと同じものをお届けいたします。

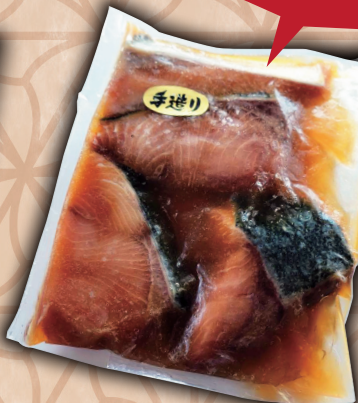
他にも **かんたん**
高クオリティ 商品をご用意してます！

湯せんでOK！



イワシの煮付

焼くだけ！



ぶりの照り焼き



甘塩さけ



(株)マルヒ 090-7225-7416

