

給食センター・介護施設・お弁当屋さんへ

楽ラク簡単

仲卸直営・直送だからできるクオリティ

地元  
の魚も  
使用

朝  
どれ  
新鮮

# 配達サービス はじめました



調理は

湯せん

焼く だけ

ご要望に応じて下処理いたします

真空加工→冷凍加工

生でもOK

バット納品

日替わり・週代わりOK

食べる人が入れ歯を使用しなくても  
骨まで食べられる状態に加工

煮魚などはすぐに食べられる状態に加工

焼魚はすぐに焼ける段階に加工

フライなど下処理も可能

ご予算に合わせた食材を提供

魚を骨までやわらかくして提供も可能



(株)マルヒ

090-7225-7416

飲食店の経験がなくても安心！

プロの味をお届けします！

簡単にメニューを増やしたい！

すでに飲食店を運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

まずはお気軽にお問い合わせください♪



(株)マルヒ 090-7225-7416

