

新発売!!

鹿児島県産黒豚さつま

ANNKIKY Letter



年末が近づき、付加価値を謳える商材に関するお問い合わせが増加しています。
定番の人気メニューがより豪華に、特別感の味わえる一品に。
中華料理には勿論、スパイスカレー店様などにも是非お試し頂きたい商品のご紹介です。



黒豚さつま バラ肉

脂身の甘みは絶品です。きめが細かく、しつこさを感じません。

オススメ 雲白肉・焼豚・しゃぶしゃぶにも

黒豚さつま 肩ロース

赤身の濃い味わいと脂身のバランスの良さが幅広い調理でご利用頂けます。

オススメ 焼豚・酢豚・ステーキで



うま味や柔らかさは勿論、産地イメージの点でも国内のみならず、海外でも非常に高い評価を受けています!

「かごしま黒豚さつま」は厳しく生産管理されたブランド豚

- 条件
- ①生産者：鹿児島県黒豚生産者協議会の会員
 - ②品 種：バークシャー（アメリカバークシャーを除く）
 - ③産 地：鹿児島生まれ、鹿児島育ち
 - ④出荷日齢：生後230日～270日齢（通常180日程度）
 - ⑤飼 料：出荷前2カ月以上の期間、さつまいもを10%～20%給餌



選べる!海外銘柄豚も取り揃えております!!



スペイン産 イベリコ豚 ロインラック



スペイン産 イベリコ豚 肩ロース



スペインガリシア州産 栗豚



イタリア産 長期肥育ホエー豚



カナダ産 ハープ三元豚

それぞれ拘りの生育方法で生産された銘柄豚。味わい・食感ともそれぞれ特徴があります。部位も肩ロースは勿論、バラ等のお取り扱いもございます。弊社営業担当者までお問い合わせください。



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは イー・ナイ・ナール無料

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

新しい時代となった令和元年が終わろうとしています。今年は飲食業界に関わるトピックスが多くありました。

4月に施行された「働き方改革関連法」もその一つで、「残業時間の上限規制」や「年5日の有給休暇取得」などの項目は、勤務時間の管理、人員確保などが求められました。

また、10月に消費税が10%へ引き上げられ、軽減税率が導入された事により、その適用範囲をめぐる混乱も発生しました。GWも新天皇の即位に伴い、10連休となる企業も多く、その対応に追われるお店も多かったと思います。

自然災害も多かった令和元年ですが、来年は平穏で、飲食業界にとっても良い一年となることを祈ります。