



生鮮カットエリンギKST

包丁いらずですぐに使える業務用キノコ



【カットエリンギ 7つのメリット】

1. 包丁要らずで前処理不要
2. メニューに合わせて切り方(食感)やサイズが選べる
3. らくらく調理で人手不足も解消
4. 時短調理で人件費削減

5. オガ粉・石づきなど、やっかいな異物混入の心配なし
6. 生ごみや調理器具の汚れもないので後処理もスムーズ
7. 歩留まり100%なのでコスト計算がかんたん

メニューに合わせたカットやサイズが選べます

※商品の配送/保管は通年冷蔵対応



短冊切り
長:3cm 厚:3mm/5mm



ダイスカット
サイズ:1cm×1cm



拍子切り
長:5cm 厚:8mm×8mm



ホールスライス
厚:5mm



輪切り
厚:1cm

用途に合わせて包装量目が選べます



300g



1kg



2.5kg



10kgバレルク

お問い合わせ・サンプルのご用命

農事組合法人ドリームマッシュ

〒833-0025 福岡県筑後市中折地 263-1

TEL:0942-65-9122

FAX:0942-65-9133

www.dreammush.jp

ドリームマッシュ

検索

