

味にこだわりをお持ちの飲食店様

茹でたての味をお届けします

大分・日田の水と 河北製法で一回茹でを実現 無添加・無着色の卵です

飲食店様のメリット

- 茹でたての素材そのままの味が提供できます (1回加熱)
- 毎日の卵の茹で～殻むき作業の**下準備が不要**
- お客様に安心安全な食材が提供できます (国産・無添加)
- 他社の水煮卵とは食感・味が違う！

無料
サンプル
お届けします

河北うずら



?

いつも使っている水煮卵と何が違うの？

河北うずら

独自の製造手法で無菌水を使用して製造するため滅菌処理工程 (加熱工程) を省くことができます。そのため食品防腐剤・酸化防止剤等を添加していません。使っているのは、水 (無菌水) + アルコール + 塩のみで安心安全です。

一般水煮卵

通常では『煮』+『滅菌』の2回の加熱処理を必要とします。そのため、本来の風味・食感が落ちてしまいます。また、長期保存、常温保存などを前提としている為、保存料系の添加物を使用している商品が多くなっています。



河北うずら
1袋 (30個入)

要冷蔵：(1~5℃)
消費期限 (開封前)：製造日から25日間

現在のメニューに付加価値をつけてみませんか？



とても言葉では伝えきれません。是非一度ご試食してください！

ご注文・お問い合わせ・サンプル請求をご希望のお客様はご記入後 FAX を！

FAX 番号：0973-57-3610

河北うずら 行き

該当項目にチェックを入れてください

サンプル請求 (無償)

ご注文

お問い合わせ ※備考欄へご記入ください

御社名

御住所 〒

ご担当者名

電話番号

FAX 番号

備考

河北うずら株式会社
大分県日田市天瀬町合田 2275 番地 1
TEL. 0973-57-3610 FAX. 0973-57-3610