

食材卸からFCまでニーズに合わせて対応致します

和牛

三角バラ
肩ロース
上ミノ（第1胃）
ハチノス（第2胃）
センマイ（第3胃）
ギャラ（第4胃）
シマチョウ（大腸）
マルチョウ（小腸）

国産豚

豚カルビ
タン（舌）
タンシタ（舌根元）
ハツ（心臓）
コブクロ（子宮）
レバー（肝臓）
軟骨
ネクタイ（食道）
コリコリ（心臓と食道のつなぎ）

惣菜

レバ刺し
ガツ刺し
タン刺し
コブクロ刺し
ホルモン辛味噌漬け鉄板焼き用
豚足
キムチ
漬物各種
ポテトサラダ
九条ネギナムル
もやしナムル
その他

調味料各種

焼肉たれ
辛味噌
カルビスープ用タテギ
冷麺スープ
シーザードレッシング
アンチョビドレッシング
にんにくバーニャカウダ風ソース
他取り寄せ

設備

当社専属の業者をご紹介

FC加盟金	150万円（課税）	商品取引・メニュー・レシピ・
保証金	0円	オペレーションノウハウ
ロイヤルティ	月間総売上の3%	新商品開発・販促・店舗指導
研修費用	30万円	店長・社員研修・座学
オープン支援	0円	オープニングスタッフ確保