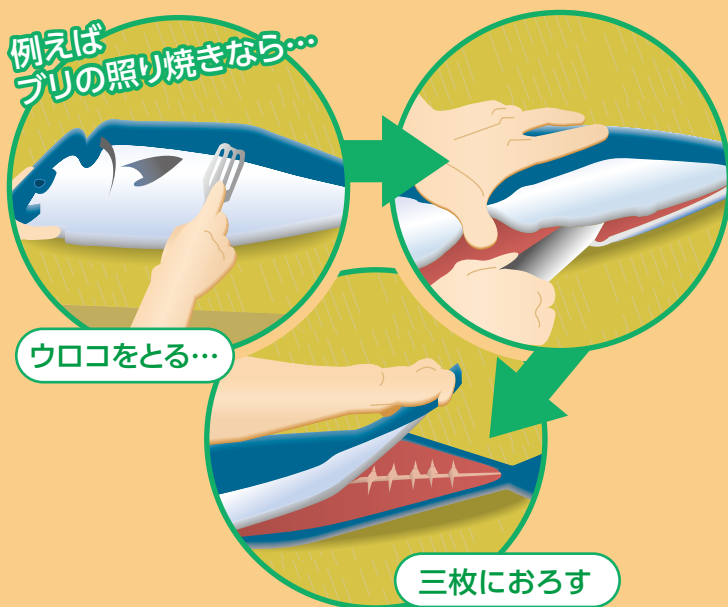


吊りボルト加工 まだ自社でしてるんですか?!

下ごしらえは当社にお任せ下さい

例えば
ブリの照り焼きなら…



ウロコをとる…

三枚におろす

当社がここまでやります!!
後はあなたが調理するだけ!!

ブリの照り焼き(4人分)

材 料

- ブリの切り身…4枚

調 味 料

- しょうゆ…大さじ2
- 酒…大さじ2
- みりん…大さじ1.5
- 砂糖…大さじ1



作 り 方

1. フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、ブリの両面をきつね色に焼く。
2. 調味料を加えてブリ全体にからめながら焼く。途中タレをスプーンでかけながら火を通す。
3. 最後に強火にし、照りをつける。
4. タレをさらに煮詰めブリにかける。

ブリは扱ってませんが…プレート加工の下ごしらえはお任せ下さい!

納品前に中抜形状溶断、U溝、吊りボルトの加工も致します。

当社が
請け負う作業

メリット1 スムーズ

基本的な加工があらかじめされているので、納品してからそのままラインに乗せることができます!

メリット2 安全

加工にともなうケガのリスクを回避できます!

メリット3 時間短縮

加工にかかる時間や手間がはぶけます!

ここまで
やります!!