

＼ 自社商品の開発・販売を始めたい飲食店さまへ ＼



煮物・焼物の  
真空食品

# 商品開発の サポート、 承ります。

コロナの影響で営業の自粛・営業時間の短縮など、  
新たな販路として自社商品の開発・物販をスタートしたいという  
飲食店さまが増えていると思います。  
そういった事業様をサポートするため、  
**日持ちする真空パック食品**の開発支援をスタートしました！

——— 製造・日持ち検査・梱包・管理まで、私たちにお任せください！ ———

カネリ尾崎食品 は昭和 33 年の創業当時より、三河湾やその近海で漁れた鮮魚を使用した佃煮をメインに、食品の製造・販売を行なってきました。地元のおいしい魚を日持ちする食品として、より多くの食卓へ届けるという思いで、これまで数多くの商品を開発。原料調達や製造・梱包・管理まで自社で行ってきた当社だからできるサポートで、飲食店さまのお力になればと思います。

こんなお困りごとがあったら、是非一度ご相談ください

- 自社で開発するにはコストがかかる ...
- 原料などの保管場所がない ...
- アレルギーや衛生検査などの知識がない ...
- 量産するための器材がない ...
- 梱包などに人件費をかけられない ...

佃煮製造・販売

お問い合わせ

カネリ尾崎食品 TEL: **0533-57-3026**

愛知県蒲郡市西浦町大塚 35

FAX: 0533-57-7453 定休日：水曜日

