

調味料・食品加工メーカー向け「大根おろし」チルド

こちらでご紹介させていただきます「大根おろし」は主に調味料・ドレッシングメーカー向けによくご利用いただいているものになります。

「大根おろし」と言うと一般的にすりおろすというイメージですが、こちらでご紹介するものは厳密に言いますと、とっても細かいカッティングになります。おろしの風味はそのままにボトルから均一に注ぐことができ、袋詰めする際にはシールの噛みこみをおこしくくします。

S-15M0



S-15



S-30



S-180



D-20



粗い

大根おろしの粒子

細かい



1袋10kg入りの大根おろし



自社便などで配送可能な場合、
通いコンテナを使用しています

ある程度の量をご利用の場合、通常一般的に10kg/Pの大根おろしを通いコンテナに2～3P入れてお届けしています。大根おろしは製造日の翌日、弊社の自社便等が冷蔵冷凍車で運びお届けいたします。大根おろしは製造後、氷水ですぐに冷やしこみされますのでお届けされるまで十分冷えております。また、通いのコンテナは次回の納品時に回収し、弊社にて洗浄いたします。

株式会社中央フーズ

〒285-0844千葉県佐倉市上志津原3番地

TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678

