

お客様のお役に立てる様、今年も精一杯頑張ります！！



9月4日・5日 青森産業会館にて「Foods外食産業展inAOMORI」を(株)プリモ・(株)マルイチ番屋・(株)いしおかの3社合同で開催致しました。たくさんの方々にご来場いただきまして、ありがとうございました。



最新の厨房機器のご提案と実演、食品コーナーのご紹介と販売。セミナーコーナーでは食の最先端の技術から、施設給食運営の新システムの実演、HACCP、電子決済などの特別セミナーを開催致しました。どのセミナーも好評いただきました。



雑誌「専門料理」2019年11月号に掲載されました！！

Foods外食産業展inAOMORIの特別セミナーの講師として東京・六本木のミシュラン二つ星レストラン「エディション コウジ・シモムラ」の下村浩司氏をむかえた様子や展示会を終えての対談などが掲載されました。

オープン情報

お客様の新店やリニューアル店の情報です！

NIKUYAKIYA CARNE2019



電話番号：017-718-4215

店舗住所：030-0802

青森市本町1丁目6-9

定休日：水曜日（30名以上の貸し切り時のみ営業）

営業時間：17:00OPEN～23:00CLOSE(22:00L.O)

* 営業時間延長有り



人気メニュー「薄切り牛タン」をはじめ、盛りだくさんのメニューがございます。またお弁当もご用意しております！！

国内産 石臼挽き

蕎麦二八

- soba nihachi -



青森市岡造道2丁目10-10

TEL:017-753-1234

営業時間 11:00～15:00

(蕎麦無くなり次第終了)

定休日 木曜日（臨時休業あり）

清潔感溢れる落ち着いた雰囲気の店内で本格的な二八蕎麦堪能出来るお店です！！是非一度、ご賞味下さい。



ラーメン山

青森市大字浜田豊田150-14

営業時間

平日 11:00～15:00 17:00～20:00

土日祝 11:00～15:00

<https://ramen-yama.jp>

サンドーム近くに10月29日オープン！豚骨にこだわったしょうゆ味とみそ味のラーメン店です！ぜひ食べに来て下さい！！



手打そば

美乃竹みのたけ

青森県 青森市 茶屋町30-8

電話 017-718-1072

営業時間 11:00～15:00

定休日 水・木曜日（臨時休業あり）

古民家をリノベーションした落ち着いた雰囲気の中で、真心こもった手打ちそばをご賞味あれ。





低温調理器 TC-900

簡単操作で低温調理を手軽に導入

水量20Lまで低温調理可能。
ジューシーなチャーシュー簡単に
出来上がり！

定価
25,000円（税別）

製品特長

業務用防水仕様

IPX7準拠の防水仕様なので操作パネルに水がかかっても安心です。

パワフル循環機能

攪拌方式は電動ポンプ式。パワフルな水流発生温調で槽内全体をむらなく均一温度に保ちます。

100V国内仕様

AC100Vの国内仕様です。差し込みプラグはアース付きです。

簡単操作

調理時間と温度を設定するだけで準備完了。簡単に低温調理ができます



チーズラクレット RACL02

寒さ到来！
冬のメニューに引っ張りだこ！
チーズラクレットおすすめします！
弊社ショールームに
展示しております！
定価61,250円（税別）



おしゃれなメニューを演出
ハイグレードな和食器をどうぞ
The M. STYLE



弊社ショールームにも多数展示しております！
是非商品をご覧になってみて下さい！

福島店情報



海鮮料理 よしだ

福島県双葉郡檜葉町大字井出字木屋126-1

電話番号 0240-25-2253

営業時間 月～日 11:00～14:00
第一第三月曜日定休



以前は魚店を営んでいましたが、東日本大震災で休業を余儀なくされ平成23年10月に避難先であるいわき市でスーパーを開店。平成30年3月まで町民の避難生活を支援してきました。被害を受けた以前の店舗を解体し、約8年2ヶ月ぶりに地元檜葉町で営業再開しました。マグロ、イクラ、サーモンなど7種類のネタが井一面を埋めつくしている「海鮮丼」は新鮮で特におすすめです。

ホームページリニューアルしました！



お客様により快適にホームページを使っていただけるように、情報を整理し、分かりやすく見やすいレイアウトにしました。今後もよりいっそう充実したホームページにしていきますので、引き続きよろしくお願ひ申し上げます。

スチームコンベクション調理セミナーのご案内

当社では今年度もおいしい料理を安全・合理的に提供するスチームコンベクションのセミナーを開催致しております。今年度も残り2回となりました。皆様のお申込みお待ちしております！

～参加費は無料です。
事前申込を受け付けております。
尚、開催日時は変更になる場合がございます。

開催予定日時

1月22日(水) 13:00～15:30
3月24日(木) 13:00～15:30

★セミナーメニュー例★
油で揚げないメンチカツ・エビフライ・から揚げ
さんま竜田揚・ペンネアラビアータ・麻婆豆腐・
煮物・プリン・スイートポテト・焼き菓子など

