

■ イートイン販売メニュー（一例）



『小樽 若鶏時代なると本店 監修 若鶏の半身揚げ』

皮はパリッと、お肉はジューシーでボリューム満点！あっさりとした塩味で最後まで飽きが来ないなると屋を代表する看板商品です。

『ブランド牛乳ソフトクリーム』

オホーツクの自然の恵みと牛乳本来の風味が人気の「おこっぺ有機牛乳」や北海道十勝で50年以上の歴史を持つ「カントリーホーム風景」の牛乳を本場イタリアのカルピジャーニ社製マシンで作った本格ソフトクリームです。

『カントリーホーム風景の牛乳』

毎朝搾ったばかりの生乳を68℃ 30分低温殺菌した、ノンホモタイプの牛乳。牛乳本来のすっきりしたのど越しと自然な甘みで、牛乳が苦手な方でも飲みやすい牛乳です。

■ 店舗販売メニュー（一例）



『セルクル シュークリーム』

ほんのり塩気をきかせた生地はパリッとした食感。クリームはさかさまにしても落ちないほど、しっかりした食べ応えのリッチなシュークリームです。

『奥芝商店 海鮮スープカレー』

北海道といえばの海鮮(海老、イカ、ホタテ、あさりなど)がたっぷり詰まった海鮮スープカレーです。

『つちから農場 玉ねぎ「ねを」』

旨味と甘みが強い玉ねぎ、「ねを (NEO)」栄養素豊富で滋味あふれる特別栽培の玉ねぎです。まるごとスープにしたり、熱を加える事により、一層ねっとりとした甘みをお楽しみいただけます。

■ 会社概要

会社名：株式会社ベルーフ

代表者：丸山直哉

所在地：[本社] 〒141-0022 東京都品川区東五反田5-24-10 テラサキ第3ビル 2F

TEL : 03-5421-2100 / FAX : 03-5421-2160

[大阪オフィス] 〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町1-4-1オリックス本町ビル 4F

TEL : 06-6539-5220 / FAX : 06-6539-5221

設立 : 1997年(平成9年)4月25日

資本金 : 5,000万円

本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ベルーフ 営業開発 熊野

TEL: 080-4418-5456 FAX: 03-5421-2160 E-MAIL : kumano@brf.co.jp