



※天ぷらバラ売り販売

人手不足解消！時短！
揚げて直ぐ売り場へ！

天婦羅スターターキット
6種×6個×4合わせ

天婦羅スターターキット

ちくわ磯辺天・いか天・えび天・蓮根天・かぼちゃ天・さつまいも天計6種



天ぷら盛り合わせ
冷凍のまま1分半で揚げる
165℃～170℃
※写真はイメージです。



天井セット(夏)N
6種×8人前×6×2
冷凍のまま1分半で揚げる
165℃～170℃



加工後写真
天井セット(夏)N

※天井セットは、春・夏・秋の3シーズンで回します。

ピリ辛ごぼう唐揚げ

1kg×4×2
冷凍のまま2分揚げる170℃～175℃
国産フレッシュごぼう使用
シール内添



ビールのつまみに最高！

肉付なんこつ唐揚げ(ヤゲン)
1kg×3×3
冷凍のまま3分半揚げる170℃～180℃
ブラジル産原料使用
シール内添



天井セット(春)N

→ 天婦羅盛り合わせに盛り付



麺セット用天井

天井セット(秋)N



えび天ぷら26-30パナメイ



えび天ぷら13-15BT



生協用天ぷらセット



穴子天ぷら約70g



いか天ぷら約70g



まいたけ天ぷら(季節商品) たらふの芽天ぷら(季節商品)



きすてんぷら50尾



さつまいも天ぷら



ちりめん小女子つまみ揚げ



ちりめん小女子つまみ揚げ



※えび天ぷらは、31-40～13-15サイズ迄あります。

季節商品等に付きましては、季節終売となりますので都度確認お願い致します。

その他、天井セットも季節で素材が変わります。都度確認願います。

リードタイムに関しては、約1週間程見て下さい。

あくまでも、手造りにこだわって一つ一つ丁寧に仕上げしております。

※販売休止中
製品は受注生産と成ります。都度、確認下さい。

MEMO

問い合わせ
柴田鮮魚販売株式会社本社
〒975-0034 福島県南相馬市原町区上渋佐字原田162

☎080-3199-7561
TEL0244-24-0109
☎0244-24-0880
✉shibatasengyo2@yahoo.co.jp

特販課
金濱迄