

本物の鶏肉の味をお届けします

◆ 有限会社 会津地鶏みしまや URL : <http://www.aizujidori-mishimaya.com/> (作成日) 2024年7月5日



会津地鶏の美味しさは地鶏本来の生命力と会津の風土により育まれています。弊社は認定小規模食鳥処理場を運営し、手作業にて一羽ずつ丁寧に処理をしています。また東京農業大学の渡邊誠喜名誉教授を顧問に迎え様々な助言を受けており飼育者と協力することで、品質向上、味の追求に努めています

【商品】

・会津地鶏生肉 ・会津地鶏セット等

【飲食店取り扱いメニュー例】

・焼き鳥・会津地鶏のももステーキ・地鶏鍋

【取り扱い飲食店・外食企業】

会津地鶏専門店

・やき鳥 歩ム 自由が丘本店 (東京)

・老松みやもと (大阪) 他

会津地鶏取り扱い店

・ホテルメトロポリタン (仙台・エドモンド・池袋)

・会津東山温泉原瀧(福島)

・焼き鳥土竜 (福島)

・らぁ麺やまぐち(東京)

・うえんで(福島)

【基本情報】

事業内容	食鳥処理業 食肉処理業 食肉製品製造業 養鶏業(休止中)
会社所在地	〒969-7511 福島県大沼郡三島町大字宮下字上ノ原2099-2
担当者名	小平 達也
電話番号	0241-48-5860
FAX	0241-52-3288
メールアドレス	tk.532kiyk@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	FAX ○	LINE ○ メール ○ インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日 (別途要相談)		
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い 未締、翌月25日支払
現地見学	○		
商談方法	オンライン	○	出張商談 要相談