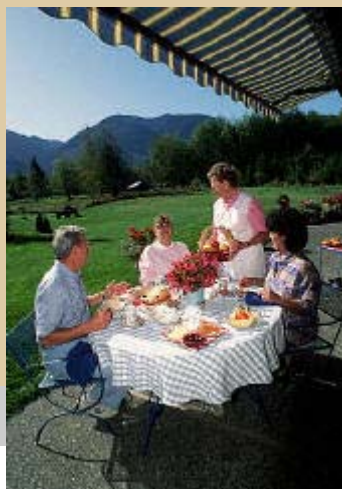


本格的な香りと味でお店 を演出

クイックベーカーは今あるキッチンと仕込み時間で本格的なベーカリーが作り出す、香り、味、食感を提供します。



クイックベーカーとは

- 特許技術で作られた冷凍パン生地です。
特開平8-280319
- 普及型オーブンを利用して15分で焼き上がります。
- 焼き上がりまでの香り、リッチな味、軽やかな食感は本格ベーカリーを再現します。

ご注文の方法

- Step 1 **ご発注ください。**
 お電話 0978-38-0274
 ファックス 0978-38-2298
 電子メール mori@sanai-foods.co.jp
 注文書をご送付します。
- Step 2 **7日でお届け。**
 冷凍宅配で時間帯指定配送いたします。
 料金をお支払いの上商品をお受け取りください。
 (配送料はお客様ご負担でお願いいたします。)

ご参考料金表

商品NO	名称	1袋入数	1個金額
QB001	クロワッサン 35g	10個	40円
QB008	ウィナーパン 〇g	個	円
QB009	ハムペストリー 〇g	個	円
QB004	ハーブ胡桃 130g	6個	90円
QB005	パンプキン 90g	10個	70円
QB006	アンペストリ 90g	10個	70円
QB007	もちもち黒パン 120g	6個	70円

サンアイフーズ(有)

大地の恵みを食卓へ。本物のおいしさをお客様へ。

Tel 0978-38-0274

Fax 0978-38-2298

e-mail:mori@sanai-foods.co.jp

担当: 森

カラオケスタジオ経営の皆様へ

クイックベーカー

お客様の喜び



「お客様を楽しませる」喜び

私たちは、できたての香ばしさをお届けします。

サンアイフーズ(有)

Tel 0978-38-0274

Fax 0978-38-2298

e-mail:mori@sanai-foods.co.jp

担当者: 森

お客様へ キッチンへ

お客様は飽きていませんか

さあ今日も営業の始まりです。お客様はお店の設備や演出を楽しみにご来店されます。しかし、お客様は厳しい評価で店舗を判断しています。変わりばえのないサービスでお客様は飽きていませんか。そのときあなたは自信あふれる準備がありますか。



流行や嗜好に敏感なお客様はスタジオで提供されるスナックに厳しい評価を下しています。今のメニューに満足しているのではなくスタジオでの食事にあきらめを感じているのです。

お客様は本物を知っています。

常連のお客様はがっかりしていませんか。クイックベーカーはウインナパン・ハムペストリー・クルミパンなど16種類の焼きたてパンを提供します。バラエティーのある選択でお客様のニーズにお答えします。



お客様を楽しませる

クイックベーカーは汎用オープンで15分、ホテルベーカーと変わることのない品質のパンを提供します。今あるメニューにクイックベーカーを加えてお腹の空いたお客様へ本物の美味しさをご提供ください。くわえて、クイックベーカーは1個単位で調理が可能です。スタジオの稼働時間、来客数に合わせて焼き上げ時間調整が可能です。まさに個別のお客様を魅了する演出です。キッチンでは一つずつクイックベーカーをオープンに投入するだけの作業です。



多様なスタイルに合わせて

多様なスタイルに合わせて

常連のお客様はがっかりしていませんか。クイックベーカーはウインナパン・ハムペストリー・クルミパンなど16種類の焼きたてパンを提供します。バラエティーのある選択でお客様のニーズにお答えします。



無駄のない経営



一個一個を大切に。新鮮な食材を大切に使うキッチンがお客様を喜ばせる大切な条件だと思います。クイックベーカーはご注文の種類を詰め合わせて一袋単位でご送付します。一袋の賞味期限は14日間です。お気軽に少量注文お待ちしております。

もう一度お迎えする魅力

大切なお客様をもう一度お迎えするスタジオの魅力を目指してサンアイフーズは努力しています。



サンアイフーズ(有)

大地の恵みを食卓へ。本物のおいしさをお客様へ。

Tel 0978-38-0274

Fax 0978-38-2298

e-mail:mori@sanai-foods.co.jp