

◆ 主な取扱商品 ◆

若鶏正肉

特選もも・もも・むね・ぶつ切り 他

国産若鶏を中心に、
使いやすい正肉各種。

国産若鶏パーツ

手羽・ササミ・レバー・砂肝・皮 他

焼き物・揚げ物・仕込み用まで
幅広く対応。

地鶏・銘柄鶏・鴨

比内地鶏・名古屋コーチン・伊達鶏・京鴨 他

各地の地鶏・銘柄鶏・あい鴨を
用途に合わせてご提案。

骨付き・親鶏・丸鶏

骨付きもも・親鶏・中抜き丸鶏・キンカン 他

専門店ならではの
部位・規格にも対応。

挽き肉・加工用素材

もも・むね・親鶏・スキミ・皮・軟骨挽き 他

つくね・餃子・総菜づくりに
使いやすい素材。

ガラ・出汁スープ素材

鶏ガラ・モミジ・鶏油・白濁ガラスープ 他

スープ・出汁・鍋メニュー向けの
素材も充実。

焼き鳥串

もも・ねぎ肉・皮・つくね・レバー・砂肝 他

自社規格・冷凍規格の
串物を各種ご用意。

自社製品・冷凍品

鶏肉100%ソーセージ・手羽餃子 他

鶏肉まわりの便利な業務用商品も
まとめて対応。

卵・調味料・資材

鶏卵各種・うずら卵・焼鳥タレ・竹串 他

仕込みに必要な
副材料・資材まで一括で。

◆ 配送ルート・対応エリア ◆



横浜市内を中心に、川崎・藤沢・大船・町田の一部まで自社配送。
配送圏外も宅急便で全国対応しています。
配送ルート内は、3,000円以上で配送料無料。

※1度のご注文が3,000円未満の場合、500円の配送料が別途かかります。

初回限定、0円でお試し!!

このパンフレットをお持ちの方限定

初回2,000円分まで無料でお試しいただけます。
対象商品・配送エリア・ご注文方法など、詳しくは専用
ページをご確認ください。

※ このキャンペーンは予告なく終了する場合があります。



卸売の詳しい
ご案内はこちら

鶏肉専門店 梅や

〒231-0041 神奈川県横浜市中区吉田町6-3
TEL:045-243-5327
FAX:045-243-2243
business@umeya-torinikuten.co.jp

業者さま向け鶏肉卸部門

※ 記載の価格は本体価格(税抜)です。



国産鶏肉を扱う飲食店に繁盛してもらいたい

鶏肉卸売のご案内

はやい



発注から提供までの
時間を短縮。

やすい



単価以外のコストも
抑えられる。

おいしい



仕上りの安定に
つながられる。

かんたん



手軽に必要な形で
頼める。

あんしん



管理徹底した
商品をお届け。

※ 記載の価格は本体価格(税抜)です。

このパンフレットを
お持ちの方限定!!

初回2,000円分まで無料でお試し。



かんたん

手軽に必要な形で頼める。

最短1分で、
注文完了。



商品登録後は、必要な商品を選ぶだけ。忙しい営業後でも短時間で発注できます。

店舗ごとの形で
納品できます。



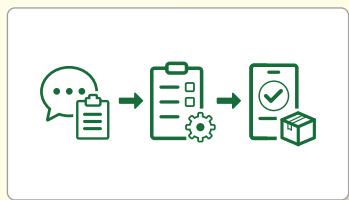
カット、グラム指定、小分け、串打ちなど、メニューや厨房の動きに合わせて選べます。

LINEから、
そのまま発注。



無料の発注システムTANOMUを導入。スマートフォンから発注でき、PCにも対応しています。

発注完了まで、
まるっとサポート



商品選びから発注方法までサポートし、打ち合わせ翌日からの発注開始にも対応できます。

鶏肉専門店 梅や

SINCE 1913

鶏肉の仕入れを、
厨房の負担まで
含めて見直します。

梅やは鶏肉を調理しやすい
状態でお届けします。

有限会社梅や 代表取締役 山下 大輔



おいしい

仕上がりの安定につなげられる。

串打ち100本で、
約2時間の時短。



完全串刺し済み商品なら、店舗での串打ち作業を減らせます。

※平均的な店舗での串打ち時間を基準にした目安

月曜出荷なら、
水曜には店舗へ。



月曜に宮崎県から出荷された鶏肉を、水曜には店舗へ納品できます。

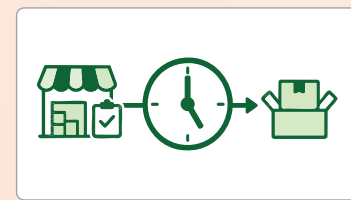
※各産地ごとの納品日はサイトをご確認ください。

下処理済みで、
厨房作業を短縮。



カット済み・グラム指定・完全串刺し済みなど、調理前の作業を済ませた状態で納品できます。

朝5時まで、
当日分を発注可能。



営業後に在庫を確認してからでも発注可能。翌日分の発注も調整しやすい。



はやい

発注から提供までの時間を短縮。



あんしん

管理徹底した商品をお届け。

専用冷蔵車で、
0~5℃を維持。



専用冷蔵車で温度管理し、冷蔵品質を保ったまま店舗へ届けます。

※冷凍の商品も同じ車両に混載します。

平均勤続10年以上の
スタッフが配送。



店舗ごとの納品ルールを把握したスタッフが、責任をもってお届けします。

HACCPに基づく
衛生管理を導入。



HACCPに基づく管理方法、製造工程の見える化、カラー手袋の着用に取り組んでいます。

不在時も、指定場所へ
納品可能。



指定の冷蔵庫・冷凍庫へ直接納品できるため、出勤後すぐに仕込みを始められます。

老舗の目利きで、
品質が安定。



全国各地の農場・工場を視察し、厳選した国産鶏肉を使用。仕入れ品質のばらつきを抑えます。

常に新鮮な状態で
店舗へ納品。



小売業を行っているからこそその商品回転率で鮮度の維持が可能。

朝6時から、
鮮度を保って準備。



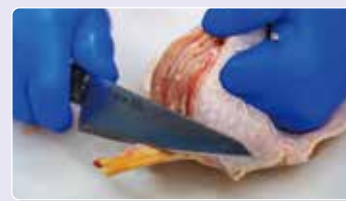
配達当日の朝から解体専門スタッフが手さばきで解体・パッキングします。

骨付き納品で、
旨味を活かせる。



屠体・中抜き・骨付きももで仕入れ、自社解体。骨の旨味を肉に含ませ、美味しさを引き出します。

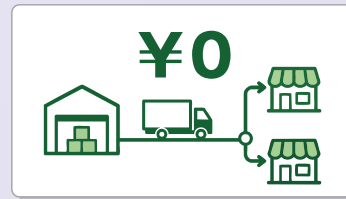
歩留まり最大
10%UPを目指せる。



この道10年以上のプロが解体・選別し、店舗での廃棄ロス削減につなげます。

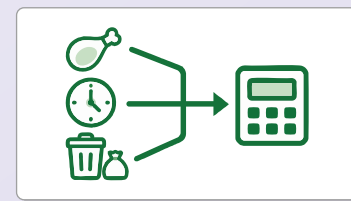
※商品・部位・店舗条件により変動

配送ルート内は、
送料無料。



既存の配送ルートで納品できるため、商品代以外の配送コストを抑えやすくなります。※3,000円未満のご注文は500円の配送料がかかります。

店頭品質を、
量に応じてご提案。



店頭販売クオリティの国産鶏肉を、卸価格でお見積り。使用数量に応じて、さらにお安くご提案できます。

100g・1枚単位で、
必要な分だけ発注。



各部位100g単位の小ロット注文に対応し、余剰在庫や材料ロスを抑えやすくなります。



やすい

単価以外のコストも抑えられる。

加工品・串もの・カット済の食材など、まずは一品からお試しいただけます。

※ 対応内容・納品条件・効果は、商品・部位・配送エリア・店舗条件により異なる場合がございます。
※ 記載の価格は本体価格(税抜)です。