

BBQおろしにんにくシリーズ導入事例

1) 焼肉処 弘様(京都府)

タレに
使用



食後3時間で臭いが消えるニンニクが
京都の平日焼肉に革命を起こす。
明日を気にせず味わう安心感、
焼肉弘の「京都焼肉革命」。

焼肉弘が販売に扱うのは、甘じょろニンニクです。
ニンニクの味や香りを感じながらも食後の臭いが気にならない
安心感のある焼肉をお楽しみいただけます。

安心して楽しめる焼肉弘の味
つげたお肉や、つげたお肉の味や香りを活かしたオリジナルのタレや、
すべてのメニューにニンニクを配合し、安心感と満足感を高めること
を目的としています。食後の臭いを気にせずお楽しみください。

焼肉弘が提案する新しい食べ方
お肉やお酒の味や香りを活かすために、ニンニクをタレやソースに
配合して食べます。つげたお肉に合わせる、肉の旨味をさらに引き出す
ニンニクをタレに配合しています。

金子式201臭わせないしくみ
高級のお肉を使い、ニンニクを配合したオリジナルのタレやソースを
提供することで、食後の臭いを軽減します。

HIRO BEEF KYOTO

次の日も気にしない
京都焼肉革命。

弘

これからの京都の焼肉をリードする
焼肉処 弘様 / 京都府 京都市 東区 東山町 1-1-1
TEL: 075-251-1111 / FAX: 075-251-1112



HP



店舗ブログ
にんにく
紹介

2) 焼肉 牛角様

タレに
使用



店舗より
お知らせ
2023年夏
限定メニュー

3) 大宰府餃子 六九様

餡に
使用



一度食べたら
ハマってしまふ
キャベツたっぷりの
やみつきになる餃子。

ザクザク!!

こだわりのニンニク
熊本県産の甘味のあるニンニクで、3時間で臭いが消える
特殊なニンニクを使用して、臭いを気にせずたくさん食べれます。

DAZAIFU
GYOZA



HP

料理にんにくシリーズ導入事例

1) からあげ専門店「からあげ縁-YUKARI」様

からにん



FC加盟店募集 物件情報募集 採用情報 会社概要

お問い合わせ

最新情報 店舗案内 メニュー 伝説のからあげ



HP

漬けダレ
に使用



2) からあげ専門店「からやま」様

からにん



漬けダレ
に使用



3) 成城石井様

イタにん



叔ピリ辛麻婆豆腐



総菜に
使用

スペイン風肉団子 (アルボンディガス)

