

美味さを追求して生まれる

# 極上の焼鳥



## トーブこだわりの焼鳥串

### 味噌もつ

豚ホルモンを味噌だれに  
漬け込みました。  
味噌と豚ホルモンの相性は  
バツグンです。



### 鶏テール

鶏の尾の部分で、  
脂が乗っていてジューシー。  
とろける口当たりの逸品です。



### 美だれ肩肉

鶏トロとも呼ばれる部位で、  
1羽から少量しかとれない  
部分をオリジナルたれで  
漬け込みました。



## トーブのこだわり

- その1、 徹底的に衛生管理された自社工場で加工しています。
- その2、 確かな信頼のもと、安全な品質をお届けします。
- その3、 職人が1本1本手刺しして心を込めて製造しております。

## トーブ定番人気の焼鳥串



牛ネギカルビ



ネギバラ

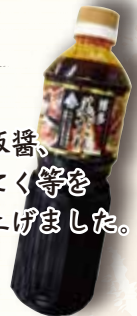


砂ズリ

## トーブオリジナル商品

### 博多美だれ

醤油ベースに、みりん、  
コチュジャン、味噌、豆板醤、  
ごま油、しょうが、にんにく等を  
使用したうまみの味に仕上げました。



焼鳥串・業務用食肉卸

有限会社トーブ

〒814-0175 福岡県早良区田村 1-9-1

TEL 092-863-1801 FAX 092-871-0966

飲食店・小売業卸から各種イベント等  
さまざまなお注文を承っております。  
詳しくはホームページをご覧ください。

<http://www.toobu.co.jp>

