

朝を迎えたお客様が目を輝かす演出

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 **ご注文ください。**
 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。(九州地区の送料は1,300円)

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
QB002	プチフランス 40g	10個	40円
QB003	バターロール 40g	10個	40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

送料は別途お見積もりします。

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: 森

ペンション経営の皆様へ

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、キッチンにあふれる香ばしさにも心を配ります。

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: 森

お客様へ キッチンへ

早朝 その時に

さあ忙しい朝の始まりです。お客様はキッチンで準備される朝食の期待に胸を膨らませています。



そのときあなたは自信あふれる準備がありますか。

お客様を魅了するパン



十分な準備のあるホテルでは、自社設備内にベーカリーをかせ、専任のパン職人を張りつけて朝食パンの準備を行っています。

そこで作られた、パンの香ばしさ、味、食感はお客様を引きつける大きな魅力です。

お客様のタイミング

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。

くわえて、1個単位で調理が可能ですので宿泊部屋単位での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

連泊のお客様、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クロワッサン・プチフランス・バターロールなど16種類の焼きたてパンを提供します。その場で提供されるお料理に合わせて選んでいただけます。

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(80個)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朝食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