

# 肉のおのうえ

(株式会社 トータルフードサービス)



業種…食肉販売

専務取締役 村上 昭憲

長崎市油木町 88-2

TEL:095-844-7280 FAX:095-845-2892

E-mail:a-murakami@onoue.co.jp

URL:http://onoue.co.jp

## 業務内容

弊社では食の「安心・安全」を重視し、お客様が美味しく食べることのできる食肉を提供することを心掛けています。

近年では食肉に関するいろいろな問題がありますが、弊社では食品衛生法、JAS法などに従事した納品、販売を行っております。

**業務用卸販売**：長崎市内を中心に病院、福祉施設、学校給食、ホテル、レストラン等、多種多様の食肉の納品をさせて頂いております。



※写真はイメージです。

**イベント(パーティ)**：お客様のご予算、ご要望にあった食材のご提案をさせていただきます。夏祭り、文化祭、マラソン大会等のイベント時の食材のご提案や器材の無料貸出しも致しております。



※写真はイメージです。

## 取扱商品

**牛肉**：国内産・輸入品 (アメリカ・オーストラリア・ニュージーランド他)

**豚肉**：国内産・輸入品 (アメリカ・カナダ・フランス・スペイン他)

**鶏肉**：国内産・輸入品 (アメリカ・ブラジル・タイ他)

**その他**：仔牛・仔羊 (オーストラリア・ニュージーランド)、鴨 (フランス・ハンガリー他)

上記以外の食肉に関しましても、多数取扱いしておりますのでお問合せ下さい。

## その他の取扱商品



### 自家製角煮まんじゅう

上質な皮付き豚バラ肉をじっくり煮込んで仕上げました。  
ほうれん草と一緒に召し上がりください。  
5個入りと10個入りを準備しております。



### オリジナルハム

上質な国産豚肉を使用したオリジナルハムギフトです。  
長崎県内の工場ですっきり丁寧に作られた味をぜひ一度ご賞味ください。  
スライスセットとブロックセットを準備しております。



### バーベキュー

ご予算ご要望に合わせたご提案を致します。



### 牛肉ギフト

進物用やゴルフコンペの景品等にご利用頂いております。

## 工場内設備

\*工場内では衛生面を考慮した設備により安心して安全な商品作りを実施しております。



クリーンルーム



機能水  
(強酸性水・強アルカリ性水)



オゾン発生器