

竹岸食肉専門学校125期 ミートザミートフェア

9月18日

・黒毛和牛半丸A4等級&国産豚3頭を140ケースに商品化～近隣のお客様に販売



和牛は冷蔵庫0℃で分割～除骨捌き



※初の試み：インスタSNSを使い作業内容をお客様にアピール

QRで読み取り可

