

マツブツ通信

Vol. 4

地域特産！ 駒ヶ岳山麓産黒ごま

駒ヶ根山麓の地形と一日の大きな寒暖差が生み出す
比類なき芳醇な香りと旨みを皆様にお届け致します

安心・安全な農薬不使用栽培！！

駒ヶ岳山麓産すりごま



香ばしく焙煎したごまを
丁寧にすりました

いりごまよりも
“する”ことで、香りが
より引き立ちます

また、すりごまは消化がよく
栄養成分を多く吸収できます！

駒ヶ岳山麓産いりごま



直火方式で芯まで
丹念に香ばしく焙煎！

パリッとした食感と
芳醇な香りで、
お料理・お菓子を
引き立てます！

駒ヶ岳山麓産ねりごま



香ばしく焙煎したごまを
皮ごとペースト状に！

深みのある味わいを
お楽しみ下さい♪

乳化剤や増粘剤など
添加物不使用の為
どんなお料理・お菓子にも
ご使用いただけます！

商品の規格も選り取りご用意！ 黒ごまの他に、白ごまも栽培予定です！

風味で勝負！！



株式会社 飯田マツブツ

TEL 0265-21-1177
FAX 0265-21-1178

※ お問合せ・ご相談は、各営業担当まで！
サンプルのお問合せもお気軽にどうぞ☆

衛生管理の間われる場所に
“オゾンの力”を！！

BACTERIOR PRO

空気中の
菌をオゾンで
除菌・殺菌

オゾン回収機能付
24時間
タイマー内蔵
5段階切替による
オゾン発生量操作
24時間タイマーによる
遠隔操作可能
保守管理不要
吹出し口等の
ステンレス製



バクテクターPro仕様
型式 : BT-02 (OZM-1250F)
タイマー仕様 : 24時間タイマー
オゾン発生量 : 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 mg/h (5段階切替)
吹き出し口濃度 : 8.5 / 17.0 / 25.4 / 33.8 / 40.6 ppm
電源電圧 : AC100V 50 / 60Hz
消費電力 : 45W
本体外形寸法 : 340(W) × 200(D) × 202(H)mm (突起部含む)
本体重量 : 6kg
オゾン発生時風量 : 0.23立方メートル/min
使用温室度範囲 : 0~40 (結露のないこと)

※ 既存使用の設備に不具合は御座いませんか？

※ 中古設備の販売・買取も御相談をお受けします！

☆機械設備の御用命は、お気軽に当社営業担当まで☆

飯田マツブツは、業務用の
食品原材料から機械設備まで
取り扱っております。
(店舗・工場内レイアウト可)