



SUNWORD
AND
COMPANY
LTD.

マトウ鯛フィレ



- 原材料：マトウダイ
- 規格：60-80g、80-100g
100-120g、120-150g
- 形態：IQF
- 保存温度帯：-18℃以下
- 加熱必要性：あり
- 原料原産地：長崎
- 入り数：2kg×5

袋から出して流水解凍をしてください。解凍後の再凍結は品質が変わりますのでお控えください。
骨取り工程はございますが、希に小骨など残っている場合がございます。

長崎で水揚げされる天然物

メニューにはしっかりと『長崎県産天然マトウ鯛』と表記していただけます。
天然である以上、漁期は1シーズンのみではありますが、水揚げがあったその日に加工し、ワンフローズンにこだわって生産しております。

クセがなく、甘みのある白身

淡白で癖のないマトウ鯛ならでは、メニューを選びません。
日本各地のホテル様、婚礼場様で長らくご愛顧頂いているロングセラー商品です。

販売元：株式会社サンワードアンドカンパニー

本社：福岡県福岡市中央区長浜3丁目11-3 市場会館ビル
TEL：092-736-2735 FAX：092-736-2733

東京支店：東京都台東区根岸3丁目18-1
TEL：03-6821-8621 FAX：03-6821-8622

大阪支店：大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10
TEL：06-6606-8081 FAX：06-6606-8091

HPをチェック！！


sunword.net



販売者：