



# 鱗付き甘鯛フィレ (釣り物)



- 原 材 料：白甘鯛 (釣り物)
- 規 格：100/150 150/250  
250/400 400up
- 形 態：IQF (IWP 仕様)
- 保存温度帯：-18℃以下
- 加熱の必要性：あり
- 原料原産地：中国
- 入 り 数：2kg×6袋 / ケース

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。

## 鱗付あまだい

甘鯛の鱗は、大変柔らかく昔より京都では「ぐじ」と呼ばれ、シャキシャキとした食感を楽しむ高級魚の醍醐味がありました。  
鮮度が良くないと鱗付あまだいは、作れません。弊社は、築地へ生食用として空輸していた工場と提携し、特に釣り物だけのアマダイを鮮度の良い状態でフィレ/冷凍加工することが出来、念願の鱗付のアマダイを安価で提供する事が可能となりました。

## 鱗焼きの調理方法

- ① 袋から出して直接流水解凍し、身側の水分をしっかりとペーパーで拭き取る
- ② 鱗側の水分は程よく残す (鱗の間に残す事によって鱗が立ちやすくなる)
- ③ 食べやすい大きさにカットする
- ④ 約200度の高めの温度のフライヤーで鱗がカラッとなるまで揚げる  
(一度に沢山調理できるのでオペレーションも簡単です)

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](http://sunword.net)

