



甘鯛切身



- 原材料：甘鯛
- 規格：22-30g/切
- 形態：冷凍BQF
- 保存温度帯：-18℃以下
- 加熱必要性：あり
- 原料原産地：ベトナム

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。

高品質・低価格

漁域はベトナム、クアンニン省の世界遺産ともなっているハロン湾沖とダナンの沖合い。雄大な自然が残るエメラルドグリーン^①の海です。有明海と同じで潮の干満差が4～5mあるため、その一帯の海域はプランクトンを豊富に含み魚にとっては最高の生育環境となっています。

品質保持の為の化学薬品、抗生物質等は一切使っておりません。

新鮮なアマダイを骨抜きフィレにし、さらに切り身に加工しました。切り身形状ですので解凍後すぐに調理していただけます。焼き物やソテー、ムニエル、などに最適です。

輸入元：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



販売元：