

ホウボウフィレ



【原 材 料】	ホウボウ
【規 格】	約80g/枚
【形 態】	バラ凍結
【保存温度帯】	冷凍
【加熱必要性】	なし
【原 産 地】	中国
【荷 姿】	500g×20pc/cs
【 旬 】	秋～冬

＜注 意＞解凍後の再凍結は品質が変わりますのでしないでください。

《「美味しい白身魚」の代表！！》

「金目鯛」や「甘鯛」と並んで高級魚の代表で美味しい魚です。
「淡白でコクのある旨み」と「脂がのって締まりのある身」が特徴です。

《「和・洋・中」用途問わず幅広いニーズがあります》

「椀種」にすると上品でコクのある旨みがあって、これが絶品。
美味しい皮目も生かします。「塩焼き」「煮物」「鍋」「唐揚げ」も美味。
「ブイヤベース」には定番。ブイヤベースはもともとフランスの港町マルセイユの
漁師料理でホウボウが入っていないとガッカリしてしまう程重要な魚です。



株式会社サンワードアンドカンパニー

本 社：〒810-0072 福岡市中央区長浜3-11-3 市場会館ビル TEL:092-736-2735 FAX:092-736-2733

東京支店：〒110-0003 東京都台東区根岸3-18-1 TEL:03-6821-8621 FAX:03-6821-8622

大阪支店：〒559-0034 大阪市住之江区南港北2-1-10 ATCビル ITM棟 5階 TEL:06-6606-8081 FAX:06-6606-8091