



イサキフィレ



- 原材料：イサキ
- 規格：80-100g、100-120g
120-140g、140-160g
- 形態：バラ凍結
- 保存温度帯：冷凍
- 加熱必要性：あり
- 原料原産地：長崎
- 入り数：2kg×5袋/cs

<解凍のポイント>
流水解凍してください。

長崎で水揚げされる天然物

九州最大の漁業基地、長崎で水揚げされる初夏を代表する魚『イサキ』です。
初夏にしか水揚げが無いため在庫量は毎年限られてはいますが、この時期だけという提案で季節感を前面にうたう事が可能です。

脂の乗った美味しい白身

皮下脂肪にたっぷり旨みが詰まった魚です。
身もアッサリとしており、まさに夏を彩る魚です。
素材の旨みが強い魚なので、その特徴を生かす味付けがお勧めです。

※ ワンフローズンの骨取りフィレです。
(骨がある場合がございます。)

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

