



# 鱈付き 甘鯛 フィレ

高品質、低価格  
料理長が使いやすいと認められた  
鱈付き甘鯛フィレです

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 品種    | 鱈付き甘鯛フィレ                      |
| 産地    | 中国                            |
| 規格    | 100-150<br>150-250<br>250-400 |
| 荷姿    | 2kg×6                         |
| 加熱必要性 | 加熱用                           |
| 解凍方法  | 流水解凍                          |

1  
流水解凍

2  
お好みサイズにカット

3  
ちょっと高め  
の温度で  
揚げ焼き

ポイント  
鱈に少し水分  
を残す

鱈付き甘鯛フィレは鮮度が重要です。弊社提携工場は東京市場へ生食用として甘鯛を出荷しております。市場より鮮魚で購入されていたお客様より価格もかなり安く、品質も問題ない！！と太鼓判の商品で、ミシュランの和食の店でも定番で使用していただいております。是非一度お試しください。