冷凍カワハギ特徴で、解凍すると臭いがします。
加熱調理することで、臭いがなくなり美味しく
召し上がれます。

# ウスバカワハギフィレ

| | |
|---|---|
| 品　　名 | ウスバハギフィレ |
| 原　　料 | ウスバハギ（ベトナム） |
| 規　　格 | 150-200,200-300,300-500 |
| 荷　　姿 | 3kg×4 |
| 加熱調理の必要性 | 加熱用 |
| 解　凍　方　法 | 袋から出して直接流水解凍 |

※再凍結は著しく品質を損ないますのでご遠慮ください

焼く

煮る

揚げる

食感
プリプリ
最高

プリプリとした身質の食感は和、洋、中メニューを選びません。

SUNWORD AND COMPANY LTD.
おいしいものを 身体にいいものを 世界から

販売店：