

春はやっぱり真鯛！！

活〆真鯛フィレ

SW



午前4時から水揚げ、血抜き、瞬間凍結で鮮度の良い真鯛フィレを一枚真空パックにしました。必要な分だけ使えるのでとても便利です。
生食可
※一枚真空パック、ピンボーン有

規格：300/400 400/500

荷姿：5kg x 2

産地：中国

調理例：アクアパッツァ、鯛茶漬け、塩焼き、鯛めし、煮付け

炊き込みご飯



腹骨取りの真鯛フィレだから中心のピン骨だけをカットして炊き込みご飯も簡単

鯛茶漬け



ワサビでピリッと鯛の漬け丼、お出汁をかけて鯛茶漬けに！

刺身グレード真鯛フィレ



原 材	料	:	真鯛
規 格	格	:	200-300/枚 300-400/枚 400-500/枚
形 態	態	:	1枚脱気パック
保 存 温 度	帯	:	-18℃以下
加 熱 必 要 性	:	:	生食可
産 地	:	:	中国
荷 姿	:	:	5kg×2

生食可の真鯛フィレです。冷凍ですので、いつでも必要量を解凍し簡単便利にお使いいただけます。



真鯛のグリエ



真鯛のポアレ



カルパッチョ

パックのまま流水解凍してください。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。



輸入元：株式会社サンワードアンドカンパニー

本 社：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：大阪市住之江区南港北2丁目1-10 ATCビル

TEL：06-6606-8081 FAX：06-6606-8091