



蒸し蛸（足のみ）



亜硫酸塩、ミョウバン不使用（特許製法）で低添加を実現、加熱水蒸気の高温（120 前後）で蒸し揚げ蛸本来の味や風味を再現しています。サイズや価格については多種ありますのでご相談ください。少し溶かすだけで足が外れるので1kg 解凍しなくても必要な分だけ解凍ができ、ロスの軽減になります。

商品名	蒸し蛸（足のみ）
企業名	株式会社樫寅
出荷可能時期	通年
賞味期限	365日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	真蛸 / モロッコ、モーリタニア、食塩、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤
最低納品単位	10ケース
認証・認定機関の許認可	HACCP、ベトナム施設登録
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、米国、香港、台湾、その他
ご利用シーン	刺身、寿司、海鮮丼、パスタ、フリッター、鍋など