



イワシの酢ヅケ



銚子港で水揚げされた最も脂がのっているとされる入梅イワシを使用し、鮮度良く酢ヅケに加工しました。皮をむいてそのまま寿司ネタとして、シャリの上にのせるだけです。また青魚はEPA・DHAを豊富に含んでおり、サラダのトッピングとしても最適です。

商品名	イワシの酢ヅケ
企業名	株式会社川畑
出荷可能時期	通年
賞味期限	365日 解凍後3日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	マイワシ、砂糖、醸造酢、穀物酢、食塩、調味料（アミノ酸等）
サイズ	縦15cm 横25cm 高さ2cm
入数	12P×3
最低納品単位	10甲
輸出希望国又は地域	シンガポール
ご利用シーン	冷凍にて保存し、解凍後は冷蔵にて保存し、お早めにお召し上がりください。鮮度保持のため、魚の皮はついたままです。簡単に剥けますので、お店で剥いて提供してください。