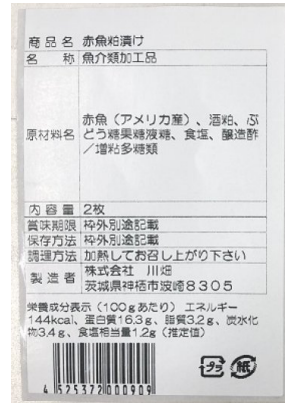




骨取赤魚粕漬け



骨取りにした赤魚を西京味噌煮に低温で一昼夜漬込み、熟成させました。グリルやフライパンで簡単調理。骨取りなので、海外のお客様にも安心してご案内出来ます。

商品名	骨取赤魚粕漬け
企業名	株式会社川畑
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	赤魚 / アメリカ、酒粕 / 日本、ぶどう糖果糖液糖 / 日本、食塩 / 日本、醸造酢 / 日本、増粘多糖類 / 日本
内容量	220 g
サイズ	縦13cm 横25cm 高さ2cm
入数	60
最低納品単位	1ケース
認証・認定機関の許認可	対米HACCP
輸出希望国又は地域	シンガポール
ご利用シーン	北米向けとして実績あり。日系スーパーなどで販売されております。