



冷凍蒸し蛸（北海道産 水蛸）



一般的にお刺身用蛸と言えば真蛸や生の水蛸を使用しますが、北海道産の水蛸を、HACCP方式で厳しく品質管理された当社工場で独自の製法で丁寧に蒸し上げました。プリッとした歯ごたえのある食感に仕上げました。足1本の個包装でお使いやすくなっております。

商品名	冷凍蒸し蛸（北海道産 水蛸）
企業名	株式会社ヨ印水産
出荷可能時期	通年
賞味期限	365日（解凍後4日）
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	水蛸 / 北海道、食塩 / 日本、酸化防止剤（エリソルビン酸ナトリウム、亜硫酸塩、ビタミンC）、ミョウバン、pH調整剤
内容量	170～250g
サイズ	縦17cm 横40cm 高さ5cm
入数	40～60
最低納品単位	1ケース
認証・認定機関の許認可	大日本水産会 HACCP（冷凍蒸し蛸）
輸出希望国又は地域	シンガポール
ご利用シーン	お刺身、サラダ、マリネ等に 解凍後の消費期限は要冷蔵にて4日となります。