



かつおたたき



弊社所有の漁船にて一本ずつ釣上げた鰹を、船内にて瞬間凍結している為、鮮度に自信があります。

薫又は炭焼きの香ばしい香りが食欲をそそり、日本の伝統的な食文化を実感できます。

鮮度の良さ、香り、色もち、食感に自信があります。

商品名	かつおたたき
企業名	有限会社 廣屋
出荷可能時期	通年
賞味期限	冷凍365日（解凍後24時間）
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	鰹 / 日本
入数	5～10
最低納品単位	10ケース
認証・認定機関の許認可	MEL、EU HACCP
輸出希望国又は地域	シンガポール、米国
ご利用シーン	解凍後にお好みの厚さにスライスしていただき、酢醤油、ポン酢等の調味料をかけお召し上がりください。 ゆずポンなど柑橘系の調味料との相性も良いのでおすすめです。