



北海道産乾燥ナマコ



日本国内で仕入れたナマコ原料を選別・加工した乾燥ナマコです。無添加で製造しており、中華料理向けの高級乾物として利用されています。レストラン、乾物商、再販業者向けに安定供給が可能です。

※常温保存の際は湿度50%以下で保存

商品名	北海道産乾燥ナマコ
企業名	株式会社マルジュウ
出荷可能時期	通年
賞味期限	700日
保存温度帯	常温
(具体的な温度)	湿度が50%以下
原材料及び添加物	ナマコ / 北海道
入数	10~15kg
最低納品単位	1ケース
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、カナダ、オーストラリア
ご利用シーン	主に中華料理用途。水戻し後、姿煮などの宴席料理に使用されます。小型規格品はカットしてスープや煮込み料理の具材としても利用可能で、レストランおよび家庭向け食材として幅広く使用されます。