IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -



- 製品情報 -

目光ドレス IQF 1kg





常磐沖で漁獲されるアオメエソ（標準和名：目光）は、他産地よりも脂乗りが良く、骨が柔らかいとされています。頭と内臓を取り除いたドレスに加工することで、底魚特有の泥臭さが減り、目光本来の味わいをお楽しみいただけます。

商品名	目光ドレス IQF 1kg
企業名	有限会社樫村水産
出荷可能時期	漁期は2～6月、9～11月ですが、原料在庫あれば通年出荷可能
賞味期限	365日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	アオメエソ / 千葉県、茨城県、福島県
内容量	1000g
サイズ	縦34cm　横23cm　高さ5cm
入数	12入（4入3合）
最低納品単位	10ケース(他商品と混載可)※納品先によって異なる
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、香港、台湾
ご利用シーン	地域ごとのフレーバーで味付けし、グリルやフライにご利用いただけます。加熱すると中骨はほとんど気にならないので、老若男女問わずおススメです。