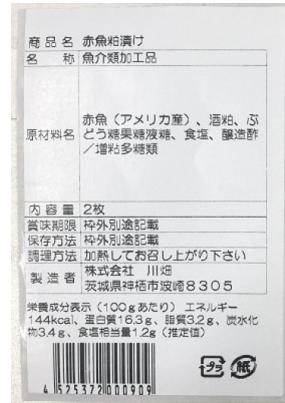




骨取赤魚粕漬け



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51cm 横27cm 高さ45cm |
| 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。 |