



CAS急速凍結 握り寿司「サーモン好きのための握り寿司」10貫



CAS急速凍結した握り寿司盛り合わせです。500W レンジで2分加熱後、常温（20～25℃）環境で2時間保管で召し上がれます。握りたて鮮度のまま、寿司職人が握ったそのままの形状を再現できます。

寿司ネタの内容はご希望に沿ってアレンジ可能です。

商品名	CAS急速凍結 握り寿司「サーモン好きのための握り寿司」10貫
企業名	株式会社P&Eフーズ
出荷可能時期	通年
賞味期限	冷凍270日（解凍後5時間）
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	うるち精米（茨城県産コシヒカリ）／日本、アトランティックサーモン／ノルウェー、トラウトサーモン／チリ、ホタテ／日本、バナメイエビ／タイ、モンゴウイカ／ソマリア、煮穴子／中国、調味酢（醸造酢、砂糖、塩）／日本、酢漬け生姜／日本、醤油、わさび／日本、調味料（アミノ酸等）、酸味料、カラメル色素
内容量	320g
サイズ	縦54.0cm 横39.0cm 高さ26.5cm
入数	30
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、香港、台湾
ご利用シーン	寿司レストランや和食レストランが近所がないエリアのお客様へ日本の本格寿司を提供。食品スーパー陳列、フードデリバリー、WEB通販など。自店舗で解凍して提供することもできます。