IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -

- 產品資訊 -

蒸章魚（腳）

添加物少，不使用亞硫酸鹽和明礬（專利製法）。利用高溫蒸氣（120℃左右）蒸煮章魚，保留章魚原本的鮮美。另有多種尺寸與價位，歡迎洽詢。
無須全部解凍，只要稍微解凍就能輕易將章魚腳分離，可以減少食材浪費。

商品名稱	蒸章魚（腳）
企業名稱	株式會社樫寅
發貨期間	全年
賞味期限	365日
保存方式	冷凍
原材料及添加物	章魚 / 摩洛哥、茅利塔尼亞、食鹽、抗氧化劑（V.C）、酸度調節劑
最少進貨量	10箱
認證機構許可	HACCP、越南設備登記
出口國家或區域	新加坡、越南、美國、香港、臺灣、其他
使用方式	直接食用、壽司、海鮮蓋飯、義大利麵、油炸、火鍋等