



蒸北海章魚（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。

商品名稱	蒸北海章魚（腳）
企業名稱	株式會社樞寅
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	水章魚 / 北海道、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、冷盤開胃菜