



鯉魚半敲燒



公司名下漁船採用「一支釣」漁法，捕獲的鯉魚在船上急速冷凍，所以對鮮度相當有自信。稻稈或碳香不僅可以引起食慾，還能感受到日本傳統飲食文化。對於鮮度、香氣、色澤與口感都有信心。

商品名稱	鯉魚半敲燒
企業名稱	有限會社 廣屋
發貨期間	通年
賞味期限	冷凍365日（解凍後24小時）
保存方式	冷凍
原材料及添加物	鯉魚 / 煙仔魚 / 日本
個數	5 ~ 10
最少進貨量	10箱
認證機構許可	MEL、EU HACCP
出口國家或區域	新加坡、美國
使用方式	解凍後依照個人喜好的厚度切片，沾上醋醬油等調味料後享用。 也很適合搭配柚子醋等柑橘類調味料。