



目光魚去頭去內臟 IQF 1kg



常磐海域捕獲的大眼青眼魚（日本標準名稱：目光魚），相較於其他產地，油脂更加豐富，魚骨也較為柔軟。經過去頭、去內臟處理後，可降低底棲魚特有的土腥味，更能品嚐到目光魚原有的鮮甜風味。

商品名稱	目光魚去頭去內臟 IQF 1kg
企業名稱	有限會社櫻村水產
發貨期間	漁季為2月至6月、9月至11月；若有原料庫存，可全年供貨。
賞味期限	365天
保存方式	冷凍
原材料及添加物	大眼青眼魚 / 千葉縣、茨城縣、福島縣
內容量	1000g
尺寸	長34cm 寬23cm 高5cm
個數	12包入（每4包為1組，共3組）
最少進貨量	10箱（可與其他商品併箱出貨） 依收貨方而有所不同。
出口國家或區域	新加坡、越南、香港、臺灣
使用方式	可依各地飲食需求調配不同風味，適合用於燒烤或油炸料理。加熱後魚中骨幾乎不影響食用，無論男女老少皆適合享用。