IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -




- 產品資訊 -

# 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 | 有限會社樫村水產 |
| 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。 |