

## 骨なし切身 トラウト



【特長】チリの大自然で育てた鮮度のよいサーモントラウトを、タイでいいいに骨を取り除きました。

【調理方法】解凍後、加熱してお召しあがりください。

加熱用

規格荷姿	商品コード	JANコード
6枚×3合	1031153	
9枚×3合	1031154	237151
12枚×3合	1031155	

〈70g×10切〉



## 骨取りフィレ さわら

NEW



【特長】中国前浜で漁獲されたさわらを中国でいいいに骨を取り除きました。

【調理方法】解凍後、加熱してお召しあがりください。

加熱用

規格荷姿	商品コード	JANコード
9枚×3合	1033808	
10枚×3合	1033809	241387
11枚×3合	1033810	



## 骨取りフィレ まだら

NEW



【特長】北米沖で漁獲されたまだらを中国でいいいに骨を取り除きました。

【調理方法】解凍後、加熱してお召しあがりください。

加熱用

規格荷姿	商品コード	JANコード
4枚×3合	1033804	
5枚×3合	1033805	
6枚×3合	1033806	241394
7枚×3合	1033807	



## 骨取りフィレ 赤魚



【特長】ヨーロッパで漁獲された赤魚をタイでいいいに骨を取り除きました。

【調理方法】解凍後、加熱してお召しあがりください。

加熱用

規格荷姿	商品コード	JANコード
15枚×3合	1031108	
18枚×3合	1031109	
21枚×3合	1031110	237359
24枚×3合	1031111	
27枚×3合	1031112	
30枚×3合	1031113	



## 骨取りフィレ 金目鯛

NEW



【特長】クック諸島・ニュージーランド・オーストラリアで漁獲した金目鯛をタイでいいいに骨をとりのぞきました。

【調理方法】解凍後、加熱してお召しあがりください。

加熱用

規格荷姿	商品コード	JANコード
5枚×3合	1031608	
6枚×3合	1031609	
7枚×3合	1031610	
8枚×3合	1031611	239346
9枚×3合	1031612	
10枚×3合	1031613	
12枚×3合	1031614	
15枚×3合	1031615	



# 冷凍貝類

## 広島産冷凍粒かき(旬) 1kg



【特長】2月～3月の旬の時期に獲れたかきを急速凍結しています。

【調理方法】解凍後、加熱してお召しあがりください。

加熱用

規格荷姿	商品サイズ	入り数	商品コード	JANコード
1kg×10袋 Net 850g	M	44～56個	1013059	228517
	L	34～46個	1013057	228524
	2L	24～36個	1013058	228531