

冷凍サーモン・サーモン加工食品 Frozen Salmon

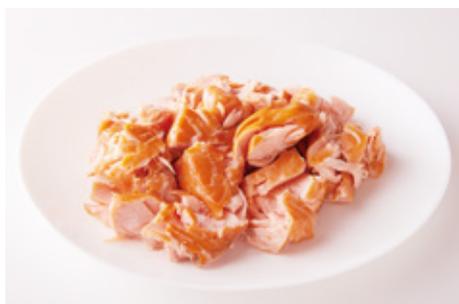
香燻ローストサーモン

ヨーロッパで大人気のホットスモーク。火が通っているのので、食べやすいスモークサーモンです。ワインやビールのお供に。どんな料理にも合います。



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)、食塩
規 格	3本真空、2kg×5合 50g×10パック×10合 60g×10パック×10合 160g×10パック×6合
賞味期限	製造日より18か月
使用用途	サラダ、パスタ、サンドイッチなど そのままでもお召し上がりいただけます。

香燻ローストサーモン フレーク



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)、食塩
規 格	500g×20パック
賞味期限	製造日より12か月
使用用途	サラダ、パスタ、サンドイッチなど そのままでもお召し上がりいただけます。

とろサーモン蒲焼

ノルウェー産アトランティックサーモンの脂が一番のった部位のみを使用。国内の老舗うなぎ屋で丁寧に焼き上げました。



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)、醤油 他
規 格	5kg×2合
賞味期限	製造日より24か月
使用用途	丼、寿司など

冷凍サーモン・サーモン加工食品 Frozen Salmon

アトランティックサーモンハラスロイン(生食用)

鮮度感をアピール。歩留まりが良く、一般的なハラスロインの約2倍の太さです。



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)
規 格	2本真空、5kg×2合
賞味期限	製造日より12か月
使用用途	刺身、丼、寿司など

アトラン定塩ハラス・トラウト定塩ハラス

一般的なハラスと比べ幅広の脂がのったハラス。ジューシーで冷めてもふっくら。



原材料名	アトランティックサーモン又は サーモントラウト(ノルウェー産・養殖)
規 格	1kg×10合
賞味期限	製造日より24か月
使用用途	焼き魚、お弁当など

サーモンダイスカット

お刺身用アトランティックサーモンをダイス状にカット。3mm、5mm、10mmなどご希望のサイズにご対応。



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェー産又はチリ産・養殖)
規 格	ご相談ください
賞味期限	製造日より12か月
使用用途	サラダ、ピザのトッピング、 レトルト品、ソースの加工原料など

ねぎとろサーモン

サーモン屋こだわりのねぎとろサーモンです。



原材料名	アトランティックサーモン(ノルウェー産 又はチリ産・養殖)、サーモントラウト (ノルウェー産又はチリ産・養殖)
規 格	90g×12パック×5合 500g×10パック×2合
賞味期限	製造日より12か月
使用用途	丼、寿司など