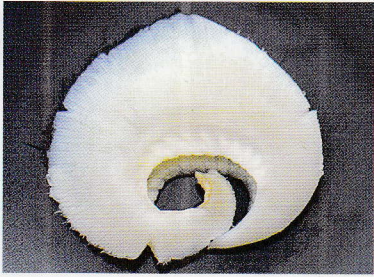


### 気仙沼産冷凍ふかひれ尾ビレ (10枚/kg)

コース料理のメインディッシュに。

ふかひれの中でも最も厚みがあり、金糸一本一本が太く噛みごたえがあります。

1匹から1枚しか取れないため最も珍重されているひれです。



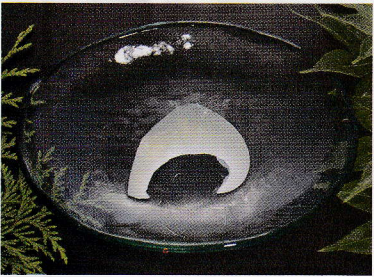
### 気仙沼産冷凍ふかひれ背ビレ (10枚/kg)

尾ビレに比べると厚みは劣りますが、美しい三日月型をしており、大きく立派です。また、尾ビレよりも安価なのでコース料理の定番にも最適です。



### 気仙沼産ミニパイター (腹ビレ大・中・小)

レトルトパックにしておりますので長期間、常温で保存でき、個包装で無駄を省けます。主に寿司ネタとして利用していただいております。



### 気仙沼産ミニパイター (背ビレ大・中・小)

腹ビレよりも肉厚なので食感をお楽しみいただけます。茶碗蒸しの飾りに、ラーメンのトッピングに、煮凝りに1枚で高級感のある料理にできます。



### 気仙沼産冷凍ふかひれブローケン (500g)

腹ビレの型崩れしたものを集めました。

ヒレの形がほぼ残っておりますので、あんかけにすれば豪華な一品に仕上がります。

他には出回っていない商品です。



### 気仙沼産冷凍ふかひれブローケン (1kg)

ふかひれ特有のゼラチン豊富な部位を使い勝手の良い大きさにカットしました。工夫次第で様々な料理に活躍します。



### 気仙沼産ふかひれジュレ (200g)

冷製でも柔らかくプチプチとした食感をお楽しみ頂けます。あっさり柚子ポン酢が香り、サラダのドレッシング、冷奴のトッピングに…。解凍し、搾り出すタイプなので簡単にご使用していただけます。