

◆商品紹介（業務用）◆



宮城県石巻市流留字家の前10-10

TEL：0225-24-1313 FAX：0225-97-3999

| | | 業務用 | | | |
|--|------------|-----------------------------------|------|---|---------------------|
| | 商品名 | 牡蠣フライ (Lサイズ) | 商品形態 | ・20個入×10パック (業務用) 保存温度帯 -18℃以下 | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 約35g×20個入 | 原材料名 | 三陸産の牡蠣はクリーミーで濃厚なのが特徴です。牡蠣の旨味を引き立たせるためパン粉も厳選し、最終工程では手作業で丁寧にパン粉付けを行っております。大き目の牡蠣を使用しており、中はジューシーで外はサクサクなフライに仕上げしております。 | |
| | ダンボールサイズ | 450×305×315 | | | |
| | 主原料産地 | 宮城県産 | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 10パック | | | |
| | 商品名 | 牡蠣フライ (L2サイズ) | 商品形態 | ・20個入×16パック (業務用) 保存温度帯 -18℃以下 | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 700g/p 20個入 | 原材料名 | 三陸産の牡蠣はクリーミーで濃厚なのが特徴です。牡蠣の旨味を引き立たせるためパン粉も厳選し、最終工程では手作業で丁寧にパン粉付けを行っております。小さめな牡蠣を2粒から3粒合わせにして大き目の牡蠣フライに仕上げました。中はジューシーで外はサクサクなフライに仕上げしております。 | |
| | ダンボールサイズ | 450×305×315 | | | |
| | 主原料産地 | 宮城県産 | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 16パック | | | |
| | 商品名 | 牡蠣のクリームフライ | 商品形態 | バラ 70個 (業務用) | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 55g×70個 | 原材料名 | 宮城県産の牡蠣と、牡蠣のスープを練り込んだオリジナルホワイトソースで作った「牡蠣のクリームフライ」 | |
| | ダンボールサイズ | 385×254×115 | | | |
| | 主原料産地 | 宮城県 | | | |
| | 1ケースあたり入数 | バラ 70個 | | | |
| | 商品名 | たこカツ | 商品形態 | 20個×18p | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 35g×20個入り | 原材料名 | スケソウダラのすり身にゴロっと入った宮城県産の肉厚な蛸の食感と、紅生姜を混ぜる事によりピリッとしたアクセントが効いたフライです。 | |
| | ダンボールサイズ | 450×305×315 | | | |
| | 主原料産地 | タコ (宮城県産) すり身 (外国産) | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 18p | | | |
| | 商品名 | 冷凍1粒牡蠣 (IQF) | 商品形態 | ・Mサイズ (約17g~20g) Lサイズ (約22g~24g) 2Lサイズ (約33g~40g) | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 1kg入り Lサイズ平均30g/粒 2Lサイズ平均40g/粒 | 原材料名 | 身の入りが良い春先の牡蠣を仕入、1粒づつIQF凍結した商品です。また、急速フリーザー凍結をしているので品質がとても良好な状態でおいしくお召し上がりいただけます。 | |
| | ダンボールサイズ | 590×310×130 | | | |
| | 主原料産地 | 宮城県産 | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 10kg | | | |
| | 商品名 | 牡蠣の燻製 オリーブオイル漬け (業務用) | 商品形態 | ・500g業務用 保存温度帯 -18℃以下 | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 500g (牡蠣300g オイル200g) | 原材料名 | 宮城県産の牡蠣を弊社オリジナルの調味液に漬け込み、桜のチップによるくん製で低温熟成させ生のんにくと香草 (タイム) を合わせた、オリーブオイルに漬け込みました。 | |
| | ダンボールサイズ | 385×254×115 | | | |
| | 主原料産地 | 宮城県 | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 10パック | | | |
| | 商品名 | 冷凍フルシェルオイスター (牡蠣王) (生食可) | 商品形態 | ・バルク梱包・Sサイズ (70/90g)・Mサイズ (90/110g)・Lサイズ (110/150g) 2Lサイズ (150/200g)、3Lサイズ (200/250g)、4Lサイズ (250UP) | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 10kg | 原材料名 | 各原材料の品質に目利きをし、シーズンでも最もおいしさと身入りが凝縮する春先時期に仕入・生産を集中させ、加熱をしても身がちじみにくいのも特徴です。加熱しても生食用としてもお楽しみできます。 | |
| | ダンボールサイズ | 425×325×180 | | | |
| | 主原料産地 | 三陸産 (宮城県・岩手県産) | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 10kg | | | |
| | 商品名 | 生鮮殻付き牡蠣 | 商品形態 | ・バルク梱包・Sサイズ (70/90g)・Mサイズ (90/110g)・Lサイズ (110/150g) 2Lサイズ (150/200g)、3Lサイズ (200/250g)、4Lサイズ (250UP) 保存温度帯 -10℃以下 | 賞味期限 冷蔵10℃ D+3日 |
| | 内容量 | | 原材料名 | 冬の時期から始まり、海域の微生物検査、ノロウイルス検査をクリアし、水揚げされた牡蠣を塩素殺菌、紫外線殺菌で一度プールで浄化し、冷却水槽に入れて鮮度を保ちます。生食用に適しており濃厚な三陸産の牡蠣の風味をお楽しみいただけます。 | |
| | 発泡スチロールサイズ | 規格により変わります。 | | | |
| | 主原料産地 | 三陸産 (宮城県・岩手県産) | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 基本13kg ※5kgからでも対応可能です。 | | | |
| | 商品名 | 冷凍ハーフシェルオイスター (生食用、加熱用) | 商品形態 | ・100枚入り 保存温度帯 -18℃以下 | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 100枚入り | 原材料名 | 品質に目利きした生産者さんから直接仕入れ、シーズンでも最もおいしさと身入りが凝縮する春先時期に仕入・生産を集中させ、加熱をしても身がちじみにくいのも特徴です。面倒な殻むきいらず、必要な時に必要な量だけ使う事ができる利便性と、色々な料理のアレンジに使えます。 | |
| | ダンボールサイズ | 460×290×150 | | | |
| | 主原料産地 | 宮城県 | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 100枚入り | | | |
| | 商品名 | 牡蠣の香味ペースト | 商品形態 | ・500g 保存温度帯 -18℃以下 | 賞味期限 冷凍-18℃ 365日 |
| | 内容量 | 500g | 原材料名 | 三陸産の牡蠣をペースト状になるまで煮詰め、牡蠣本来の味を引き立たせました。牡蠣の濃厚な風味が味わえます。そのままきゅうりや冷奴などにかけて、ラーメン、カレーの隠し味としても味に深みが増します。 | |
| | ダンボールサイズ | 385×254×115 | | | |
| | 主原料産地 | 宮城県産 | | | |
| | 1ケースあたり入数 | 18パック | | | |



委託加工・お客様のニーズに合わせた商品設計などできますのでお気軽にご相談下さい。

- ・冷凍技術 トンネルフリーザーにより、厳選した新鮮な素材を生きたまま冷凍
- ・フライ技術 専用のフライ生産ラインによるパン粉付け技術

三養水産株式会社 〒986-2103宮城県石巻市流留字家の前10-10 TEL (0225) 24-1313 FAX (0225) 97-3999
担当 営業 石島 秀紀 E-mail sanyou-ishijima.h@basil.ocn.ne.jp
携帯 080-6903-7307

