

黄金ほたて貝

旬の時期の青森県むつ湾産ほたて貝を水揚げ後、直ぐに清酒を使って蒸し、急速冷凍した商品です



サイズ：L21/32、M33/45 ほか
荷姿：1kg×5P×2合
産地：青森県むつ湾
日持ち：4℃ 3日間
物流・保管：冷凍-18℃以下
調理方法：解凍後 生食可



照焼ほたて

北海道噴火湾産ほたて貝を使用。醤油ベースの調味液で味付けして焼き上げました。バラ凍結です。

サイズ：L60/80
M81/100
S101/120

荷姿：1kg×10P
産地：北海道産（噴火湾）
日持ち：10℃ 7日間
物流・保管：冷凍-18℃以下
調理方法：解凍後 生食可



殻付酒むしほたて貝

青森県むつ湾産ほたて貝を殻付のまま、清酒を使用して蒸し上げました。

B-20(殻長70~75mm・バスケット10×1)
B-30(殻長65~70mm・バスケット10×1)
T-20(殻長60~65mm・トレー10×2)
S-15(殻長50~60mm・トレー16×2)

産地：青森県むつ湾産
物流・保管：冷凍-18℃以下
調理方法：解凍後 生食可



ムール貝スモーク

原料自社×線検品済



チリ産ムール貝を使用。調味料で味を調べて、桜チップで燻製しました。サラダ・ Pasta・前菜・香草パン粉焼き・ピザ・おせちなど、あらゆるお料理に最適です。自然解凍にてそのままお使いいただけます。

内容量：500g 約150~200粒/P

荷姿：500g×10P×2合

主原料産地：チリ産

賞味期限：製造後1年、解凍後10℃7日

物流・保管：冷凍（-18℃以下）

調理方法：自然解凍後、生食可



照り焼きムール貝

原料自社×線検品済



醤油ベースの調味料で味を調べて、スチーム調理器で仕上げました。おせち、お弁当ほか多種にわたり、ご用途幅の広い商品です。自然解凍にてそのままご使用いただけます。

内容量：1kg 約170~220粒/P

荷姿：1kg×10P

主原料産地：チリ産

賞味期限：製造後1年、解凍後10℃7日

物流・保管：冷凍（-18℃以下）

調理方法：自然解凍後、生食可



酒むしほたてグラタン

パイ生地をのせて焼くと
【ほたてグラタンパイ包み】



酒むしほたてをグラタンにしました。グラタンの旨みは、ほたてエキスで整えています。乾燥貝柱と乾燥パセリをトッピングしました。

荷姿：8枚×8P×2合（殻長9cm）

主原料産地：青森県 又は 北海道

賞味期限：製造後1年

物流・保管：冷凍-18℃以下

調理方法：加熱して下さい。



ご用命は

（事前に在庫状況のご確認をおねがいします）