◆商品紹介（業務用）◆

三養水産
SANYOU SUISAN CO.,LTD

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	**宮城県産牡蠣フライ　（Mサイズ）**
内容量	540ｇ(20個入)
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	20パック

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
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。大き目な牡蠣を使用しており、中はジューシーで外なサクサクなフライに仕上げております。	

商品名	**牡蠣フライ　（L2サイズ）**
内容量	750ｇ(20個入)
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
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な牡蠣フライに仕上げました。中はジューシーで外なサクサクなフライに仕上げております。	

商品名	**牡蠣のクリームフライ**
内容量	55ｇ×70個
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

商品形態	バラ　７０個（業務用）	賞味期限 冷凍-18℃　365日
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」	

商品名	**たこカツ**
内容量	35ｇ×20個入り
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

商品形態	20個×18ｐ	賞味期限 冷凍-18℃　365日
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。	

商品名	**冷凍1粒牡蠣（IQF）**
内容量	M約18g/粒　L約30ｇ/粒　２Ｌ約４０ｇ/粒
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

商品形態	・Mサイズ（約17ｇ～20ｇ）Ｌサイズ（約22ｇ～24ｇ）２Ｌサイズ（約33ｇ～40ｇ） 保存温度帯-18℃以下	賞味期限 冷凍-18℃　365日
原材料名	身の入りが良くなる春先の牡蠣を仕入、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ありおいしくお召し上がりいただけます。	

商品名	**牡蠣の燻製 オリーブオイル漬け（業務用）**
内容量	500ｇ（牡蠣300ｇオイル200ｇ）
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

商品形態	・５００ｇ業務用 保存温度帯　-１８℃以下	賞味期限 冷凍-18℃　365日
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にんにくと香草（タイム）を合わせた、オリーブオイルに漬け込みました。	

商品名	**冷凍フルシェルオイスター （牡蠣王）（生食可）**
内容量	１０ｋｇ
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
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。	

商品名	**生鮮殻付き牡蠣**
内容量	5kg、10kg、13kg
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	期間限定

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-18℃以下	賞味期限 冷蔵10℃　Ｄ＋3日
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。	

※在庫確認条件でお願いします。

商品名	**冷凍ハーフシェルオイスター （生食用、加熱用）**
内容量	100枚入り
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

商品形態	・100枚入り 保存温度帯　-１８℃以下	賞味期限 冷凍-18℃　365日
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。	

商品名	**牡蠣の香味ペースト**
内容量	500ｇ
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

商品形態	・500ｇ 保存温度帯　-１８℃以下	賞味期限 冷凍-18℃　365日
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てました。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たり、ラーメン、カレーの隠し味としても味に深みが増します。	

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。

三養水産
SANYOU SUISAN CO.,LTD

・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