

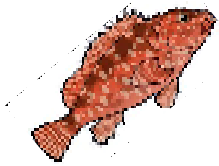
プロトン凍結 高知産 天然魚

《頭尾付き エラ・ハラ・ウロコ取り 真空パック》



漁港で獲れたてを即日処理、急速冷凍！

鮮度と美味しさを封じ込め！



流水解凍で手早く調理、食品ロスなし！

エラ・ハラ・ウロコ取りで下処理要らず！

魚種は、マダイ、ホウセキキントキ、キントキダイ、カンパチ、メジナ、カイワリ、クロホシフエダイ、タテフエダイ、ハマフエフキ、アイブリ、クロサギ、ウスバハギ、シマアジ、ムロアジ、ギンガメアジ、イトヒキアジ、ニザダイなど多種多様

原魚サイズは、200g～2kgまでを幅広くご用意しております

プロトン冷凍機とは

プロトン凍結とは、冷風と磁石と電磁波を融合させた急速凍結技術です。急速凍結は食品内の水分が凍る温度帯を素早く通過させ、細胞破壊を防いで凍結することがきる技術です。冷凍によるダメージを最大限に抑え、冷凍前の品質を長期間維持することができます。解凍時にドリップがほとんど出ません。

《 創業17年、産直のパイオニア 》

株式会社 日本産直市場 〒116-0002 東京荒川区荒川7-46-1-608
TEL 050-1475-5809 / FAX 050-3488-3460 (担当: 下田)

価格は送料・消費税別です
送料は出荷場所別にかかります
スポット注文は代引きで承ります