

ウナギ蒲焼(鹿児島県産)



ウナギの養殖に適した温暖な鹿児島県大隅半島で100%地下水を使用し、抗生物質や合成抗菌剤を一切使用せずにゆっくりと時間を掛けて育てたウナギを蒲焼にしました。

主な産地	鹿児島県
規格	5kg×2
サイズ	30-100尾/10kg

ウナギ蒲焼(台湾産)



炭火と同様の効果があるといわれる遠赤外線バーナーラインで芯までじっくりと焼き上げた後、ふっくらと蒸し、日本産のこだわりのタレで香ばしく丹念に焼き上げました。

主な産地	台湾
規格	5kg×2
サイズ	40-80尾/10kg

ウナギ蒲焼(中国産)



HACCP、ISO22000取得の近代的な設備の工場で各種検査に合格した品質の良い原料を衛生的なラインにて蒲焼にしました。ジャポニカ種、ロストラータ種を取り扱っています。

主な産地	中国
規格	5kg×2
サイズ	20-80尾/10kg

ウナギ白焼(鹿児島県産)



抗生物質や合成抗菌剤を一切使用せずに、ゆっくりと時間を掛けて育てたウナギを炭火でじっくり焼き上げ白焼きにしました。

主な産地	鹿児島県
規格	5kg×2
サイズ	50-80尾/10kg

ウナギ蒲焼串(略ポン半串他)



HACCP、ISO22000取得の近代的な設備の工場で各種検査に合格した品質の良い原料を衛生的なラインにて串蒲焼にしました。ジャポニカ種、ロストラータ種を取り扱っています。

主な産地	中国他
規格	20串×5
サイズ	60-140g/串

ウナギ蒲焼・白焼(スライス)



HACCP、ISO22000取得の近代的な設備の工場で各種検査に合格した品質の良い原料を蒲焼や白焼にした後スライスにしました。ジャポニカ種、ロストラータ種を取り扱っています。

主な産地	中国他
規格	20枚×30pc×2合
サイズ	6g、8g、10g



カナダホッキガイ(むき身・MSC認証)



M S C (海洋管理協議会)の厳正な環境規格に適合した漁業で漁獲された天然の新鮮なカナダホッキガイを船上で加工・凍結し、獲れたてそのままの鮮度を閉じ込めました。

主な産地	カナダ
規格	1kg×10pc
サイズ	L(41-50)、M(51-60)、S(61-75)



カナダホッキガイ(ハーフカット)



カナダ東部海域で漁獲され素早く船上でプランチングしたカナダホッキガイを、衛生的な工場ですてハーフカットにしました。刺身や寿司ネタにてお召し上がりいただけます。

主な産地	カナダ
規格	20枚×20pc×3合、他
サイズ	M(160g/20枚)、S(125g/20枚)、J5(112g/20枚)
加工地	中国他



アカガイ(スライス)



特有の香り、甘み、滑らかな舌触りの濃厚でうまみたっぷりのアカガイです。タンパク質やミネラル成分やビタミンなども含まれ、貝の寿司ネタの中でもとても人気がある商品です。

主な産地	中国他
規格	20枚×40pc、20枚×50pc
サイズ	21-25、26-30、31-40、41-50



イシガキガイ(スライス)



ひと昔前は、知る人ぞ知る貝でしたが、最近は人気が高まっています。濃厚な甘みとコリコリとした食感で、栄養分を含んだ美味しい貝です。

主な産地	中国他
規格	20枚×40pc
サイズ	26-30、31-40



カナダホッキガイ

M S C (海洋管理協議会)の厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた天然の新鮮なカナダホッキガイを船上で加工・凍結し、獲れたてそのままの鮮度を閉じ込めました。



イタヤガイ(生冷・小柱)



主に中国遼寧省大連市、山東省煙台市、河北省秦皇島市近海の清浄で自然豊かな海にて水揚げされた新鮮なイタヤガイを、熟練の加工技術を誇る工場で厳しい管理基準により選別して急速凍結しました。

主な産地	中国
規格	1kg×10pc
サイズ	200-300、300-400、400-600粒/kg



イタヤガイ(ボイル・小柱)



主に中国遼寧省大連市、山東省煙台市、河北省秦皇島市近海の清浄で自然豊かな海で水揚げされたイタヤガイをボイルして急速凍結しました。

主な産地	中国
規格	800g×10pc、1kg×10pc
サイズ	200-300、300-400、400-600粒/kg



ベビーホタテガイ(ボイル)



主に遼寧省大連市長海県海域にて水揚げされた新鮮なホタテガイを熟練の加工技術を誇る工場です早くボイルして急速凍結しました。

主な産地	中国
規格	1kg×10pc
サイズ	L(81-100)、M(100-150)、S(150-200)、SS(200-300)/kg



ベビーホタテガイ(ボイル・開き)



新鮮なホタテガイを素早くボイルを行い、むき身にしてから凍結し、寿司ネタ用に蝶々開きに加工しました。

主な産地	中国
規格	20枚×40pc
サイズ	8g、10g、12g



アサリ(ボイル・殻付き)



主に遼寧省東港市一帯で水揚げされる新鮮なアサリを丁寧に砂抜きして洗浄した後、活きたままのアサリをバック包装ごとボイルしましたので、アサリの風味が濃厚です。

主な産地	中国
規格	500g×10pc×2合
サイズ	L(41-50)、M(51-60)/pc



アサリ(ボイル・むき身)



主に遼寧省東港市一帯で水揚げされる新鮮なアサリを丁寧に砂抜きして洗浄した後、素早くスチームボイルを行い、旨味を閉じこめたアサリの身を、丁寧にむき身にしました。

主な産地	中国
規格	1kg×10pc
サイズ	L(300-500)、M(500-700)、S(700-900)/kg



ホタテガイ(柱)



綺麗で冷たく澄んだ海で育った活ホタテガイを、むき身にして急速凍結しました。ホタテガイの旨味が凝縮された商品です。

主な産地	北海道、青森県他
規格	1kg×10pc
サイズ	2L(16-20)、L(21-25)、M(26-30)、S(31-35)、SS(36-40)、3S(41-50)/kg他

ホタテガイ(柱・片貝)



綺麗で冷たく澄んだ海で育った活ホタテガイを片貝にして急速凍結しました。ハーベキュー等片貝を調理皿としてもご利用いただけます。

主な産地	北海道、青森県他
規格	10枚×10pc他
サイズ	9-10cm、10-11cm、11-12cm

カキ(生冷)



主に身が引き締まる旬の時期に水揚げされたカキをむき身にして急速凍結しました。

主な産地	広島県、岡山県他
規格	850g×10pc他
サイズ	2L(25-35)、L(35-45)、M(45-55)/pc

カキ(生冷・両貝/片貝)



主に身が引き締まる旬の時期に水揚げされたカキの旨味を閉じこめたまま急速凍結しました。用途に応じて、片貝、両貝をお選びください。

主な産地	広島県、岡山県他
規格	10個×10pc他
サイズ	L、M、S他

アカネアワビ(生冷)



チリ北部アタカマ地区等で、自然に近い環境にてタンク養殖されたアカネアワビです。餌には合成飼料を使わず褐藻等の昆布類を与えているので風味豊かで、しっかりとした食感です。

主な産地	チリ他
規格	1kg×10pc
サイズ	6、7、8、9、10粒/kg

ムールガイ(ボイル・殻付き)



活のムール貝を丁寧に洗浄後、真空包装してからボイル加工しております。そのためムール貝の旨味が凝縮されていますので、解凍してそのまま出汁ごとご利用いただけます。

主な産地	チリ他
規格	500g×20pc
サイズ	40-60粒/kg

スモークトラウトサーモン(スライス・ASC認証)



責任ある養殖により生産された水産物であるASC認証により認められた原料を燻液を使用せず、じっくり時間を掛けて燻製した本格仕上げです。塩、砂糖のみで食品添加物を使用していないスモークサーモンです。

主な産地	デンマーク、チリ、ノルウェー他
規格	10pc×2合
サイズ	500g/pc

スモークアトランティックサーモン(スライス)



脂の乗ったアトランティックサーモンを燻液を使用せず、じっくり時間を掛けて燻製した本格仕上げです。塩、砂糖のみで食品添加物を使用していないスモークサーモンです。スライスしてありますので、解凍するだけでお召し上がりいただけます。

主な産地	チリ、ノルウェー他
規格	10pc×2合
サイズ	500g/pc



アトランティックサーモン(セミドレス・チルド)



ノルウェー、カナダ、オーストラリア等で養殖されたアトランティックサーモンを現地で内臓を除去して、チルドの状態にて空輸で輸入された商品です。水揚げから一度も冷凍されていないフレッシュな食感をご堪能いただけます。

主な産地	ノルウェー、カナダ、オーストラリア他
規格	不定貫
サイズ	2-3、3-4、4-5、5-6、6-7kg/尾

アトランティックサーモン(フィレ・チルド)



ノルウェー等で養殖されたアトランティックサーモンを、現地でドレスから更に背骨・腹骨等を除去してチルドの状態にて空輸で輸入された商品です。便利で使いやすい水揚げから一度も冷凍されていないフレッシュな食感をご堪能いただけます。

主な産地	ノルウェー他
規格	不定貫
サイズ	10、12、14、16枚/ct

スモークトラウトサーモン(スライス)



色目の良いトラウトサーモンを燻液を使用せず、じっくり時間を掛けて燻製した本格仕上げです。塩、砂糖のみで食品添加物を使用していないスモークサーモンです。スライスしてありますので、解凍するだけでお召し上がりいただけます。

主な産地	デンマーク、チリ、ノルウェー他
規格	10pc×2合
サイズ	500g/pc

スモークトラウトサーモン(切り落とし・ASC認証)



燻液を使用せず、じっくり時間を掛けて燻製した本格仕上げです。塩、砂糖のみで食品添加物を使用していないASC認証のスモークサーモンの切り落としの商品です。

主な産地	デンマーク、チリ、ノルウェー他
規格	10pc×2合
サイズ	500g/pc

ギンザケ(トリムC)



ギンザケを皮付き・骨取りのフィレに加工しました。適度に脂肪を含んだ色鮮やかな身が特徴的で、和・洋・中の様々なお料理にご使用いただけます。

主な産地	チリ他
規格	10kg他
サイズ	6、7、8、9、10、11、12、13、14枚/ct

アトランティックサーモン(トリムE)



ノルウェー・チリ等で養殖されたアトランティックサーモンを骨取・皮無フィレに加工しました。下処理が施されているので、便利で調理しやすく、お刺身をはじめあらゆるお料理にご使用いただけます。

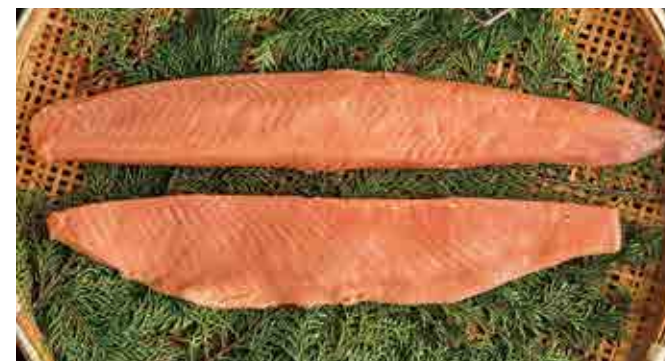
主な産地	ノルウェー、チリ他
規格	10kg他
サイズ	6、7、8、9、10、11、12、13、14枚/ct

# スモークサーモン

ASC(水産養殖管理協議会)の養殖認証を受けた原料を製造から販売まで一括管理し水産物のトレーサビリティにて責任あるスモークサーモンを提供致します。



アトランティックサーモン(ロイン)



ノルウェーやチリ産等のプレミアムグレードの新鮮なアトランティックサーモンを便利にご使用いただける様にロインに加工しました。現地で加工されていますので、現地一回凍結(シングルフローズン)の鮮度抜群な商品です。

主な産地	チリ・ノルウェー他
規格	3kg×3合、5gk×2合他
サイズ	250-300、300-400、400-500、500up

アトランティックサーモン(塩ハラス)



ノルウェーやチリ産等のプレミアムグレードのアトランティックサーモンを、日本の衛生管理の行き届いた工場にて、塩ハラスに加工しました。焼き物としてご飯のお供はもちろん、洋食、中華等にも幅広くご使用いただけます。

主な産地	チリ・ノルウェー他
規格	500g×10pc×2合
サイズ	2-3cm幅、3cm幅他
加工地	日本他



タルイカ(短冊)



沖縄県産タルイカを短冊加工しております。可食部100%の取扱いやすい商品です。甘味が強く、もちもちの食感が楽しめます。

主な産地	沖縄県
規格	3kg
サイズ	約400~500g/冊

スルメイカ(スライス)



東シナ海やオホーツク海及び日本海等で漁獲される新鮮なスルメイカを寿司ネタ用にスライスしております。

主な産地	中国、日本他
規格	20枚/pc
サイズ	6、8、10、12g

シメコハダ(フィレ)



江戸前寿司誕生からある定番の寿司ネタで凍とした姿の美しさ、しっとりとした舌触り、そして、上品な甘みが特徴です。また、歯ごたえのある食感も楽しむことができます。

主な産地	中国
規格	20枚×50pc
サイズ	6、8、10、12g

タルイカ(スライス)



沖縄県産タルイカをスライス加工しております。繁忙期等はこちらをそのまま載せるだけで寿司や刺身盛り合わせ等に使用できます。

主な産地	沖縄県
規格	4切×6盛 10pc×2合 20pc×2合
サイズ	8、10、12g

アブラガレイ(スライス)



鮮度の良いアブラガレイを寿司ネタ用にスライスしております。

主な産地	アメリカ、カナダ、ロシア他
規格	20枚/pc
サイズ	6、8、10、12g
加工地	中国他

サヨリ(スライス)



春の訪れを告げる寿司ネタとして、人々に愛され、体表はきらきらと美しく輝き、上品な香りや風味そして歯切れの良い身の食感が楽しめます。

主な産地	中国
規格	20枚×50pc
サイズ	6、8、10、12g

アトランティックサーモン(スライス)



アトランティックサーモンを寿司ネタ用にスライスしております。

主な産地	ノルウェー、デンマーク、チリ他
規格	20枚/pc
サイズ	6、7、8、10g
加工地	中国、ベトナム、タイ他

煮アナゴ



鮮度の良いマアナゴを開きにして、タレで煮込みました。アナゴ本来の甘みとふくらとした食感をお楽しみいただけます。

主な産地	中国他
規格	250g×20pc×2合
サイズ	4、5、6、8尾/pc

ツブガイ(スライス)



鮮度の良いツブガイを寿司ネタ用にスライスしております。

主な産地	ロシア、アイルランド、カナダ他
規格	20枚/pc
サイズ	5、6、7、8、10g

アンコウ(肝)



アンコウの脂が乗る旬の時期に漁獲された原料を主に使用しており、薄皮等を丁寧に取り除いた商品です。濃厚でまったりとした食感をご堪能いただけます。

主な産地	中国他
規格	300g×30pc

トラウトサーモン(スライス)



トラウトサーモンを寿司ネタ用にスライスしております。

主な産地	ノルウェー、デンマーク、チリ、トルコ他
規格	20枚/pc
サイズ	6、7、8、10g
加工地	中国、ベトナム、タイ他

煮アナゴ(スライス)



煮アナゴを寿司ネタ用にスライスしております。用途に合わせてサイズをお選びいただけます。

主な産地	中国他
規格	20枚/pc
サイズ	5、6、7、8、10g

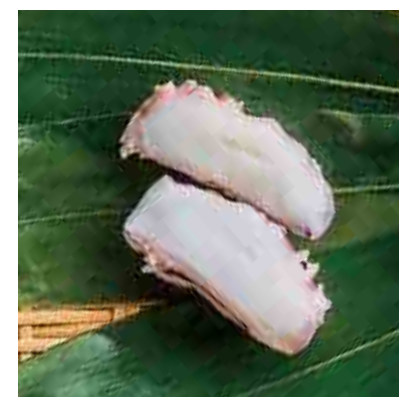
ノドグロ(フィレ)



脂の乗った鮮度良好なノドグロを寿司ネタとして、またお料理の一品としてご利用いただける様に便利なフィレにしております。お召し上がりの際に軽く炙ると、香ばしい風味が増してより美味しくお召し上がりいただけます。

主な産地	中国、韓国他
規格	20枚/pc
サイズ	8、10、12、16g

マダコ(ボイル・スライス)



主に中国や日本海沿岸で漁獲された新鮮なマダコを塩もみ等を行い丁寧に洗浄後ボイル加工して、寿司ネタ用にスライスしました。マダコ本来の旨味としっとりとした食感をご堪能ください。

主な産地	中国他
規格	20枚/pc
サイズ	6、8、10g

### 寿司エビ(ボイル)



鮮度の良いバナメイエビを寿司ネタ用にボイルして開き加工しました。用途に合わせて色々なサイズをお選びいただけます。

主な産地	タイ、ベトナム、インドネシア他
規格	20尾×20pc×2合
サイズ	6L(9.5-10.0cm)、5L(9.0-9.5cm) 4L(8.5-9.0cm)、3L(8.0-8.5cm)



### 寿司エビ(ボイル・頭肉付き)



バナメイエビの頭肉を残して寿司ネタ用に開き加工しました。活海老原料を使用している為、色目がよく、より柔らかい食感と海老本来のふっくらとした食感をご堪能いただけます。

主な産地	タイ、ベトナム、インドネシア他
規格	20尾×20pc×2合
サイズ	H7L(11.0-11.5cm)、H6L(10.5-11.0cm) H5L(10.0-10.5cm)、H4L(9.5-10.0cm)



### タラバガニ(生冷・セクション)



身入りの良い生タラバガニの肩を急速冷凍しました。一度も加熱されていない鮮度良好なカニを、食べ応えのある焼きガニや茹でガニ等お好みの食べ方でご堪能ください。

主な産地	アメリカ、ロシア他
規格	3kg、5kg
サイズ	2肩、2.5肩、3肩/3kg 4L(1100-1300g)、3L(900-1100g)、2L(700-900g)他

### タラバガニ(ボイル・セクション)



身入りの良いボイルタラバガニの肩を急速冷凍しました。すでに加熱加工されております。

主な産地	ロシア他
規格	5kg
サイズ	4L(1100-1300g)、3L(900-1100g)、2L(700-900g) L(500-700g)、M(300-500g)

### 寿司エビ(ブランチング)



バナメイエビの表面に適度なブランチング加工を施し、エビの旨味を閉じ込めた生海老の食感を味わえる商品です。

主な産地	ベトナム、タイ他
規格	20尾×20pc×2合
サイズ	3L(8.6-9.5cm)、2L(7.6-8.5cm)



### アマエビ(尾付きムキ有頭・無頭)



アマエビの尾を残して身の部分の殻をむく加工を施しました。有頭と無頭があり、サイズも豊富なので寿司ネタや刺身盛り等用途に応じてお選びいただけます。

主な産地	カナダ、グリーンランド、ロシア他
規格	20尾、30尾、50尾他
サイズ	4L、3L、2L、L、M他 タイ、ベトナム、中国、インドネシア他



### ズワイガニ(生冷・セクション)



身入りの良いズワイガニを選別して急速凍結しました。一度も加熱されていない旨味が凝縮したズワイガニを焼きガニや茹でガニ等お好みの食べ方でご堪能ください。

主な産地	アメリカ、カナダ、ロシア他
規格	5kg、3kg
サイズ	5L、4L、3L、2L、L

### ズワイガニ(ボイル・セクション)



身入りの良いズワイガニを選別してボイルして急速凍結しました。すでに加熱加工されております。

主な産地	カナダ他
規格	5kg、3kg
サイズ	5L、4L、3L、2L、L

### アマエビ(ホッコクアカエビ・ナンバンエビ)



北大西洋やオホーツク海等の冷たい海で育ったアマエビを船内で急速凍結しました。甘みがあって鮮度抜群なアマエビをご堪能ください。

主な産地	カナダ、グリーンランド、ロシア他
規格	1kg×12
サイズ	4L(40-45尾kg)、3L(45-50尾kg) 2L(50-55尾kg)、LA(55-60尾kg)



### トヤマエビ(ボタンエビ)



日本海、オホーツク海等で漁獲されるトヤマエビ(ボタンエビ)は漁獲されてから漁船内で急速凍結されますので、鮮度は抜群でエビの旨味と甘みが凝縮された商品です。

主な産地	ロシア、日本他
規格	1kg×12、2kg×6他
サイズ	各サイズ(14-30尾kg)



### アブラガニ(ボイル・セクション)



アブラガニはタラバガニによく似た容姿をもつ事から、近年価格帯が高騰しているタラバガニの代替商品として広く普及しました。すでに加熱加工されております。

主な産地	ロシア他
規格	不定貫
サイズ	3L10肩、2L11-12肩、L14肩/ct他

### ズワイガニ爪(ボイル)



ボイルズワイガニの鮮度の良い爪の部分だけを集めました。解凍後爪の殻を簡単に外せる様に、殻に切り込みを入れてあります。加熱加工してありますので、解凍後そのままお召上がりいただけます。

主な産地	アメリカ、カナダ、ロシア他
規格	750g×12pc
サイズ	11-15、16-20、21-25、26-30、31-35、36-40本/p
加工地	中国、ベトナム、インドネシア他

マグロ(ブロック)



クロマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ等の新鮮で綺麗に赤みを帯びたマグロをブロック(チャンク)に加工した商品です。更にスライスしたり、冊取りしたり用途に応じてご使用いただけます。

主な産地	大西洋、太平洋、地中海、インド洋他
規格	各規格
加工地	日本他

マグロ(冊)



クロマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ等の新鮮で綺麗に赤みを帯びたマグロを便利にご使用いただける冊に加工した商品です。解凍してスライスするだけでご使用いただけます。

主な産地	大西洋、太平洋、地中海、インド洋他
規格	各規格
加工地	日本他

マグロ(短冊)



キハダマグロ、メバチマグロ等の変色とドリップを可能な限り少なくした商品です。冊状にカットして真空しましたので、解凍の際のマグロへのダメージを可能な限り減らしたマグロです。(商品名:まぐろまん)

主な産地	大西洋、太平洋、地中海、インド洋他
規格	約200g冊(不定貫) 10kg箱
加工地	日本他

カツオ(タタキ)



旋網(まきあみ)船で漁獲された新鮮なカツオを炭火で焼いてタタキにしました。メーカーの自社船を中心に漁獲されたカツオを使用しております。

主な産地	太平洋他
規格	1.8上、2.5上、4.5上他 3kgx3合、5kgx2合
サイズ	静岡県



イクラ(醤油・国産)



新鮮な国産のサケの卵を国内の工場で醤油味のタレに漬け込みました。濃厚な魚卵の旨味をご堪能いただけます。

主な産地	北海道他
規格	1kg×12、500g×20
加工地	日本

イクラ(醤油)



新鮮なサケの卵を国内や海外の工場で醤油味のタレに漬け込みました。

主な産地	ロシア、アメリカ、カナダ他
規格	1kg×12、500g×20
加工地	日本他

マスコ(醤油)



マスの卵を国内や海外の工場で醤油のタレに漬け込みました。一粒一粒弾ける食感をご堪能いただけます。

主な産地	ロシア、アメリカ、ノルウェー他
規格	500g×20pc、250g×40pc
加工地	日本他



トビッコ(醤油)



鮮度の良いトビウオの卵を国内や海外の工場でタレに漬け込みました。軍艦や和え物、またはサラダ等に添えてお召し上がりください。

主な産地	インドネシア、ペルー他
規格	500g×20pc
加工地	日本他



メンタイコ



新鮮なスケソウダラの原卵を主に唐辛子等のタレに漬け込みました。ピリ辛のタレがスケソウダラの卵の旨味を一層引き立て、和食はもちろん、パスタやサラダ等様々な料理にご使用いただけます。

主な産地	アメリカ、ロシア他
規格	1kg、2kg他
加工地	日本他

タラコ



新鮮なスケソウダラの原卵を塩漬けにしました。スケソウダラの卵の旨味とまろやかな風味を凝縮させた商品です。

主な産地	アメリカ、ロシア他
規格	1kg、2kg他
加工地	日本他

**マグロ** (クロマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ等)  
新鮮で綺麗に赤みを帯びたマグロを加工しています。

ブロッコリー



アンデス山脈等標高の高い高地で栽培されたブロッコリーです。色鮮やかな緑色で風味豊か、ブロッコリー本来の形ともいわれるフローレット型に近く見栄えもお楽しみいただけます。無加熱摂取品ですので解凍後お召し上がりいただけます。



主な産地 エクアドル他  
規格 500g×20pc  
サイズ M(3-5cm), S(2-4cm), SS(1.5-3cm)

ヒヨコ豆



アメリカで栽培されたヒヨコ豆を未成熟のまま収穫、丁寧に洗浄後急速凍結しました。タンパク質、食物繊維、難消化性でんぷん、鉄分、葉酸等を含んだ無添加の自然そのままの味をご賞味ください。

主な産地 アメリカ  
規格 約13.0kg  
サイズ ミックス

イカオクラ



主にインドネシア等で栽培された新鮮なおくらを手作業で収穫、鮮度と食感を保つため、一つ一つ可能な限り現地の工場にて手作業でカットした原料を、日本の工場ですべて新鮮なイカと合わせました。

主な産地 オクラ:インドネシア他  
イカ:チリ他  
規格 1kg×10pc  
加工地 日本他

サクラエビ(ボイル・生冷)



※写真は駿河湾産です

新鮮なサクラエビを漁獲後、急速凍結した商品です。ボイルと生冷があり、用途に合わせてお選びいただけます。

主な産地 日本、台湾他  
規格 160g×20pc×2  
200g×20pc×2



シラス(釜揚げ)



新鮮なイワシ等の稚魚を漁獲後速やかにボイル加工して、急速凍結しました。

主な産地 国産他  
規格 1kg×12pc他  
加工地 日本他

ウニ(ブランチング)



チリ等で水揚げされた新鮮なウニの身を適度なブランチング加工を行い、ウニの身の旨味と風味を凝縮させて急速凍結しました。

主な産地 チリ他  
規格 100g×60pc他  
グレード A、B、C他



～メッセージ～

# 安心・安全な食材で 人々の健康をサポート

私たちは、添加物を含まない素材そのものが持つ  
本来の味を活かした安心・安全で  
環境にやさしい持続可能な食材を通して、  
人々の健康をサポートしていきます。

