

冷凍カンパチシリーズ

— 定貫・スライス・個食パック —

豊後水道の幸をアルコール凍結

★カンパチ加工について

九州・大分県と四国・愛媛県に挟まれている豊後水道は、江戸時代より魚介類の豊富な海域として有名でした。本品の加工場は、養殖場にあるイケスを活魚で移動。短時間で処理できる加工ラインが整っています。また衛生管理においても、もともと海域が良質であるため一般生菌数も低く、オゾン水にて洗浄し真空パックの為、大腸菌の心配もほとんどありません。本品はそれらをアルコール凍結しクオリティーを封じ込めています。大きな個体のカンパチを定貫に加工された製品は大変珍しく、スライス、個食などロットご相談のうえ加工を承りますので、原価計算がしやすく、管理面でのメリットが大きい製品です。

★おすすめの召し上がり方

解凍後そのまま調理できます。加食部分のみなので、歩留まり率を100%で計算したメニューが構成できます。刺身や寿司ネタはもちろん、しゃぶしゃぶやコロッと角切りにしてカンパチの食感を生かした丼ぶりさつとパーナーで炙りたっぷりの大根おろしとポン酢で召し上がる炙り寿司もおすすめです。個食パックはすでにスライス加工を施され、開封するだけでカルパッチョや海鮮サラダへ使用できますので、厨房が狭い業態に好評です。

| | |
|---------------------|--|
| 名称 | 冷凍カンパチシリーズ |
| ラインナップ | 定貫・スライスパック・個食パック |
| 商品形態 | 300gx30pc/cs x 2合 / 10gx10枚 x 100pc/cs / 50gx200pc |
| 商品サイズ | お問合せください |
| ケースサイズ | お問合せください |
| 賞味期限 | 外装ダンボール側面・製品に記載 |
| 原産国 | 大分県産 |
| 保存温度 | 冷凍 (-18℃) 以下 |
| 解凍後そのままお召し上がりいただけます | |



K・COMPANY

株式会社K・カンパニー

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-1-2F
TEL : 03-6416-3090 / FAX : 03-6455-2513
HP : <https://k-company.tokyo/>

商品の詳細は問い合わせフォームにてお気軽にご連絡ください→

