



生食用
加熱用
2タイプ

同じサイズを同じ価格で安定供給 ※

金目鯛皮付きフィレ

※同じサイズを同じ価格で安定供給するために、事前にサイズ、期間、量を営業までご相談ください。

金目鯛は、200～800mの深海に生息する紅色が鮮やかな高級魚。四季を通じてよく脂が乗っているため、煮物にすると美味であるほか、白身であらゆる料理に向いています。身は軟らかく小骨が少ないため、お年よりからお子様まで食べやすい魚です。生食用とコストパフォーマンスがいい加熱用の2タイプございます。



生食用 金目鯛皮付きフィレ300/500

加熱用 金目鯛皮付きフィレ100/120



刺し身



煮つけ

- 【生食用】金目鯛皮付きフィレ 300/500
- 産地および加工地：原料クック諸島、加工タイ冷凍品 ★在庫確認条件
- 規格：1枚約 300～500g 5kg パック(IQF)×2 合10kg/ケース ★在庫確認条件
- 調理例：刺し身、カルパッチョ、昆布メ、しゃぶしゃぶ、寿司など



カルパッチョ

- 【加熱用】金目鯛皮付きフィレ 100/120
- 産地および加工地：原料 NZ 加工中国 冷凍品 ★在庫確認条件
- 規格：1枚約 100～120g 1kg パック(IQF)×10 10kg/ケース ★在庫確認条件
- 調理例：煮つけ、蒸し物、鍋、塩焼き、ムニエル、ポワレなど



中華風蒸し煮

★継続メニューにご利用の場合は、安定供給のため事前にサイズ、期間、量を営業にご相談ください。