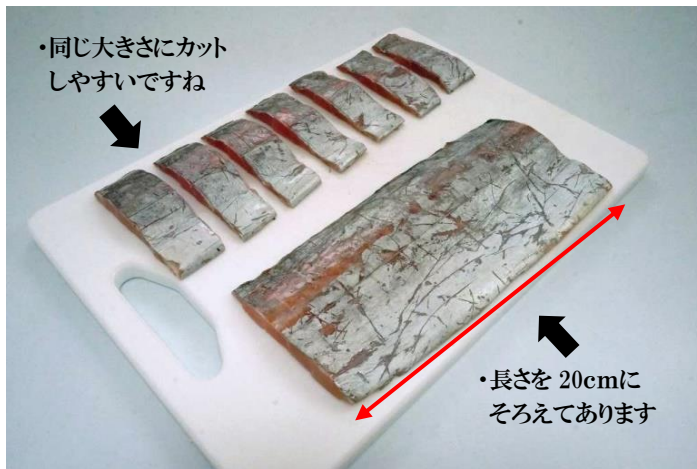


**時短
規格**

この使い勝手はクセになる タチウオカット(骨取り)S

タチウオは細長くて平らな体と銀白色の肌
特徴です。うろこが無く、その外観が太刀に似
ていることより、「太刀魚」(タチウオ)と名づけ
られたとする説があります。

身はクセの無い白身で柔らかく、脂がほどよく
のっついて大変食べやすい魚です。
骨取りしてあり、手間のかからない規格でご提
供します。



ニュージーランド産のタチウオ
(オビレタチ)を骨取りフィレ加工
しました。1枚がほぼ長方形で、
長さを20cmにしているの
で、形をそろえてカットがし
やすく、歩留まり100%です。
身が薄目なので、調理時間
が短く済むのもメリットです。
手間ひまがかからない時短
規格です。



・エスカベッシュ



・フライ



・煮物

品名:タチウオ(オビレタチ)カット(骨取り) S (原料:NZ産タチウオ科オビレタチ)

産地: 原料ニュージーランド ベトナム加工 冷凍品

規格: Sサイズ 1枚 100~120g 長さ約20cm 2kg パック(18枚入り)×3×2合 12kg/ケース

※他サイズ有り。ご予約以外は在庫あるサイズの対応となります。

調理例:水中で短時間解凍後、水気を切ってご利用ください。和洋中を問わず、塩焼き、ムニエル、蒲焼き(人気あります)、揚げ物、煮物、天ぷらなど幅広くご利用いただけます。

もっと便利な小分けカット規格

タチウオカット(骨取り)C



品名:タチウオカット(骨取り)C
規格:1個約9~13g 2kg パック
×3×2合 12kg/ケース
★バイキングに最適。在庫確認条件。