



# キンメ鯛皮付きフィレ 80/100

キンメ鯛は、500～600mの深海に生息する紅色の鮮やかな高級魚。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。

1枚が約80g～100gとサイズがそろった三枚おろしの皮付きフィレです。骨取り済みで扱いやすく、小型サイズなのでコストもおさえられます。



- 商品名:キンメ鯛フィレ 80/100(骨取り)
- 産地および加工地:原料 NZ 加工中国 冷凍品
- 規格:1枚約80～100g 1kg(IQF)パック×10  
10kg/ケース
- 調理例:煮つけ、蒸し物、鍋、塩焼き、  
ソテー(ムニエル、ポワレ、バター焼き)、揚げる  
(フライ)など幅広くご利用いただけます。【要加熱】



★継続メニューにご利用の場合は、安定供給のため事前に期間と量を営業にご相談ください。  
お問い合わせはいつでもお気軽に営業までご連絡ください。