

商品企画提案書

■商品名: 冷凍小いわし 加工用

■調理例



■商品寸法 350mm(縦)×250mm(横)

■ケース寸法(外寸) 330 mm(縦) × 460 mm(横) × 220 mm(高さ)

■原材料

カタクチイワシ(2~6月の春漁のみ)(体長10cm以下の小型サイズ)

■調理方法

○凍ったいわしを流水で約30秒解凍します。水を切ってから、てんぷらの衣をつけて約180℃に熱した油で約1分30秒揚げます
 ○凍ったいわしを流水で約30秒解凍します。水を切ってから、片栗粉をまんべんなくまぶして余分な粉を落とします。約170℃に熱した油で約2分揚げます。
 油を切って、南蛮漬けの酢に入れて好みの時間漬け込みます。
 酢につけた野菜をトッピングして出来上がりです。

山口県産

■商品コンセプト

「 新鮮な味をそのままに 」

■商品特徴

○カタクチイワシはイワシのなかでも最も鮮度劣化が早いので、瀬戸内海周防灘で夜間に出港「たもすくい漁」で漁獲し、水揚量と同じくらいの氷を使用し保鮮し漁獲後3~5時間で帰港し、水揚後すぐに丁寧に手作業でドレス加工に入り、その日のうちに、新鮮なまま凍結する、「ワンデイワンフローズン」商品です。
 ○2~6月のカタクチイワシは産卵前で脂のりが良く、新鮮な味があり、イワシ特有臭がありません。

■JANコード 4562261120614

■内容量(荷姿・形態) 1000g × 10袋 × 1合

■賞味期限 加工日より10か月

■保存方法 要冷凍-18℃以下

■衛生品質規格基準

一般生菌数 5.0×10⁶/g以下
 大腸菌 陰性 サルモネラ 陰性
 黄色ブドウ球菌 陰性 腸炎ビブリオ 陰性

■問合せ先 〒722-0051 広島県尾道市東尾道15-13

TEL(0848)46-3994

FAX(0848)46-3970

<http://www.kunihiro-jp.com/>

