

# 鮮冷 ほや刺身

SENREI SEA PINEAPPLE



「CAS FRESH」は  
CAS凍結加工を施した商品のうち、  
安全性と美味しさを極めた  
商品にのみ与えられる  
最高品質の証です。

JAPAN QUALITY  
SASHIMI-GRADE SEA PINEAPPLE

肉厚で旨味あふれる三陸産のほやを、  
水揚げ後すぐに殻を剥き、先進のCAS\*技術で急速凍結して  
甘みをはじめとした、独特の奥深い「旨味」を閉じ込めました。  
従来の殻付き流通による劣化を防ぐことで、まるで、産地のとれたてを  
船上で食べるような味を、手軽に再現できます。

旨味・苦味・酸味・甘味・塩味の「五味」すべてが詰まったほやは  
「和・洋・中どんな料理のメイン食材になれる」と  
一流シェフからも注目を集めています。  
気になる臭みもなく、使いやすい剥き身の  
「鮮冷ほや刺身」は、生食に限らず  
さまざまなメニューへのアレンジが可能です。

800g入  
使いやすい  
Wパック



\*Cells Alive System



[www.onagawa-senrei.co.jp](http://www.onagawa-senrei.co.jp)

[特許第6125688号取得]

●味香り戦略研究所\*による比較分析結果 【参考】検査結果はほたて貝柱のものです。

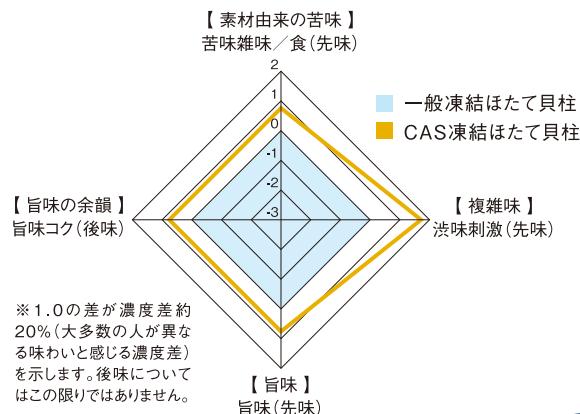
## 「一般凍結ほたて貝柱」と比べて 「CAS凍結ほたて貝柱」は全体に味が強い結果に。

CAS凍結法では細胞が壊れにくいため、うま味呈味成分だけではなく、その他の成分の流出も少ないことがその可能性として考えられます。

\*味香り戦略研究所は、味を数値化、分析するコンサルティング会社です。



### ▼「一般凍結ほたて貝柱」をゼロとした場合の値



# JAPAN QUALITY SASHIMI-GRADE

### CAS(Cells Alive System) が可能にする旨味を保持したままの長期保存

三陸の栄養豊富な海で育ったほやは、肉厚で弾力もあり、うまみたっぷり。そのほやを水揚げ後、すぐに殻を剥き、先進のCAS技術で急速凍結しました。これによりクセもなく、旨味と風味を保持したまま長期保存が可能になりました。

#### ■「旬」をいつでも、安定の品質と価格で！

- ①『旬の味を旬の時期に味わう大切さ』に加え、『旬の味を一年中味わえる贅沢』という新たな付加価値をご提供します。
- ②時期や水揚げによって品質や価格が左右される『生鮮』に対し、『一年中安定した品質と価格』をご提供します。

#### 使い勝手のよい鮮冷オリジナルパッケージ

当社オリジナルのトレーべークは、シールをはがすだけですぐに使用可能。従来のように化粧箱から取り出し、さらにビニールから別の容器に移し替えるという必要もなく、そのまま保存が可能です。また、容器を透明にすることで、ストックーに入れたまま残存量が確認できるように開発。さらには、800gのほやを400gずつのダブルパックで提供することで、使い勝手の良さを追求しました。

#### ■商品概要

名 称	ほや
内 容 量	800g(400g×2パック)
保存方法	-18℃以下で保存

#### ■栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	30kcal
たんぱく質	5.0g
脂 質	0.8g
炭 水 化 物	0.8g
食 塩 相 当 量	3.3g
表示値は目安です	

#### 和・洋・中、どんなシーンでもメイン食材になれる

日本酒と相性抜群の刺身をはじめ、天ぷら、八宝菜、ジェノベーゼやパスタなど、幅広いシーンで大活躍。味と旨味に定評のある最高品質のほやを日本全国そして世界へお届けします。

