

鮮冷 さんま刺身

SENREI PACIFIC SAURY



「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。

※写真はイメージです。

JAPAN QUALITY
SASHIMI-GRADE PACIFIC SAURY

豊富な実績と高い目利きの技術を誇る鮮冷。

女川漁港で水揚げされ、プロの目で選りすぐられたさんま刺身を
先進の CAS* 技術で急速凍結し、旨味を閉じ込めました。

生の味わいそのままの鮮度と食感の

「鮮冷さんま刺身」を宮城県女川町より

お届けします。

*Cells Alive System

石 株式会社 石森商店の
品質の良いさんまを使用しています。



JAPAN
MIYAGI
● ONAGAWA

女川で水揚げされた
さんま

日本有数の水揚げ量を誇る
女川漁港の「さんま」は、身も
締まっていて大きく、とろける
ような脂のりが自慢です。
その鮮度と旨味を存分に味
わえる女川の「さんまのお刺
身」を、ぜひご堪能ください。



株式会社

鮮冷

www.onagawa-senrei.co.jp

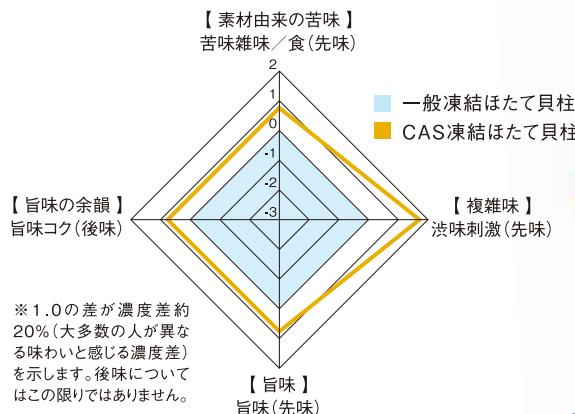
●味香り戦略研究所*による比較分析結果 【参考】検査結果はほたて貝柱のものです。

「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

秋、女川漁港で水揚げされた大ぶりのさんまは肉厚で生きがよく、脂もたっぷりとのった、旨味あふれる味わいです。

(株)石森商店の質の良いさんまを使用し、先進の CAS 技術で急速凍結することで、旨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。



サンマ用フィレマシン

安全・安心・おいしい！これまでにない刺身商品

新鮮なうちに素早くお客様が使い易いフィレに加工。そのフィレを CAS 凍結加工との組み合わせにより高品質な「SASHIMI - GRADE」商品としてご提供いたします。

鮮度を高く保ち、寄生虫の心配もなく、安全・安心でかつおいしさもそのまま閉じ込めています。

どんなシーンでも大活躍

すでに加工してあるため、お客様自ら魚を捌く手間もなく、すぐに調理ができます。

新鮮なさんまの旨味が味わえる刺身はもちろん、旬のきのこと合わせたオリーブオイル炒め、アヒージョや蒲焼きなど、ひと手間加えていただいただけで幅広いシーンで活躍。味と旨味に定評のある最高品質のさんまを日本全国そして世界へお届けします。