

鮮冷 SENREI PACIFIC SAURY さんま刺身



「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

 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」をゼロとした場合の値

※1.0の差が

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活きがよく、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。

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さま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。