鮮冷 SENREI SCALLOPS ほたて貝柱



CAS FRESH
細胞を壊さない先進凍結技術
CELLS ALIVE SYSTEM

「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 SCALLOPS

豊富な実績と高い技術を誇る岡清。

良質で肉厚、ふくよかな甘みの三陸産 **岡清** のほたて貝柱を

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

「鮮冷ほたて貝柱」を

宮城県女川町よりお届けします。

*Cells Alive System

1kg入
使いやすい
Wパック



株式会社 鮮冷

FSSC22000
FSSC 22000
FS-067
http://www.jas-anz.org/register

www.onagawa-senrei.co.jp

[特許第6125688号取得]

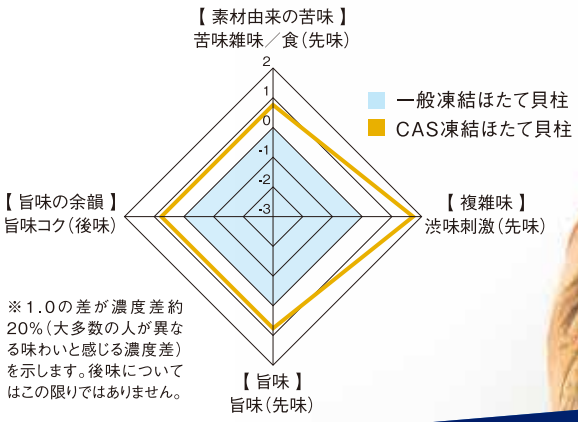
●味香り戦略研究所※による比較分析結果

「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



※1.0の差が濃度差約20%(大多数の人が異なる味わいと感じる濃度差)を示します。後味についてはこの限りではありません。



CAS FRESH
細胞を壊さない先進凍結技術
CELLS ALIVE SYSTEM

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

三陸の海にとって、山は大切なパートナー。山から流れこむミネラルによってプランクトンが上層に多く集まり、ほたてを浮きで吊るす垂下式で養殖する三陸のほたては貝柱が大きく、肉厚でうまみたっぷり。そのほたてを先進の 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』でご提供します。

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パックは、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、ストッカ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、1kgのほたてを500g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。

どんなシーンでも大活躍

生の食感が活きる刺し身やハーブとの相性も良いピンチョス、調理後の食感と旨味がいきるバター焼きなど、幅広いシーンで活躍。味と旨味に定評のある最高品質のほたてを日本全国そして世界へお届けします。







■商品概要

名　　称	ほたて貝柱（生食用）
内 容 量	1 kg
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	72kcal
たんぱく質	13.5g
脂　　質	0.9g
炭 水 化 物	1.5g
食塩相当量	0.8g
表示値は目安です	

選べるパッケージ



トレーパックの他にも、こちらの化粧箱でのご提供も可能です。

1Kg×10入／500g×/20入

■ 1ケースあたりの入り数

- トレーパック:6パック(1kg×6)
- 化粧箱：10パック(1kg×10)
  20パック(500g×20)

株式会社 鮮冷
株式会社 鮮冷
〒986-2283　宮城県牡鹿郡女川町市場通り 8 番　Tel. 0225-25-5100
URL: www.onagawa-senrei.co.jp

Print：2021.00／000