

鮮冷 SENREI MACKEREL さば刺身



「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 MACKEREL

豊富な実績と高い目利きの技術を誇る**鮮冷**。

海の恵みをたっぷりと受けて育った、イキの良いさば刺身を

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

「**鮮冷さば刺身**」を宮城県女川町より

お届けします。

*Cells Alive System



www.onagawa-senrei.co.jp



JAPAN
MIYAGI
● ONAGAWA

女川で水揚げされた
さば

日本有数の水揚げ量を誇る
女川漁港の「さば」は、丸々
と太り、脂もたっぷりとのも
のが特徴です。
その鮮度と旨味を存分に味
わえる女川の「さばのお刺
身」を、ぜひご堪能ください。

●**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。



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

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

女川漁港で水揚げされたイキの良いさばは、プリプリと太り、脂もグツとのったおいしさが特徴です。そのさばを先進の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。

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。

新鮮なさばの旨味が味わえる刺身はもちろん、タレに漬けてご飯に乗せれば漬け丼に、さらには竜田揚げやマリネなど、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ばを日本全国そして世界へお届けします。