

ONAGAWA CAS



QUALITY SERIES

『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。

Precious,
Delicious.

世界の一流ホテルやレストランでも使われている
厳選された女川の「うまい」をそのまま、
無添加調理で詰め込み、食卓へお届けします。



秋刀魚 シリーズ

全国有数のサンマの水揚げを

誇る宮城県女川町。

脂の乗ったサンマを炙っています！



鮮冷は、細胞を壊さずに凍結させる先進の凍結技術＝CAS (Cells Alive System) 装置とトンネルフリーザーによる加工法を世界初導入し、生の味わいそのままの鮮度と旨味を長期間保ち、『旬の味を一年中味わえる』ことを可能にしました。

温度管理

水揚げ・競り下ろした魚はすぐに氷水に入れ、常に低温を保ち、鮮度をキープ！



鮮冷の 鮮度への こだわり

CAS凍結加工

細胞を壊さないCAS凍結加工で、獲れたての鮮度と旨味をそのままお届け！



スピード

水揚げされた魚は、港のすぐ目の前にある自社工場へ運び、素早く加工処理！



昆布オイル煮・五香粉入

昆布と一緒に油で煮込み、中華スパイス“五香粉”でアジアンテイストに仕上げています。



胡麻ダレ和え

甘辛いタレに胡麻の風味とコクを加え、リッチに仕上げました。



帆立

京湯葉入
昆布オイル煮

お刺身で食べられる宮城県産のホタテを贅沢に使用。ホタテと昆布の旨みが味わえる一品です。両方の旨味を吸った京湯葉も、美味しく召し上がれます。



牡蠣
昆布オイル煮
オレンジピール入

宮城県産の大ぶりの牡蠣を使った、滋味あふれる一品。オレンジピールの爽やかな風味が薫る、和と洋の絶妙なハーモニーをご堪能ください。

ホヤの旨味たっぷり



三陸の栄養豊富な海で育ったホヤは、肉厚で弾力もあり、旨味たっぷり。新鮮さを保ったままCAS冷凍されたホヤを、昆布だしなどの旨味が効いた出汁で煮込みました。ホヤ独特の複雑な味わいを堪能できる一品です。

ONAGAWA
SEA DROPS

HOYA
ACQUA
PAZZA

ホヤのアクアパッツァ

女川の「うまい！」を世界へ。



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