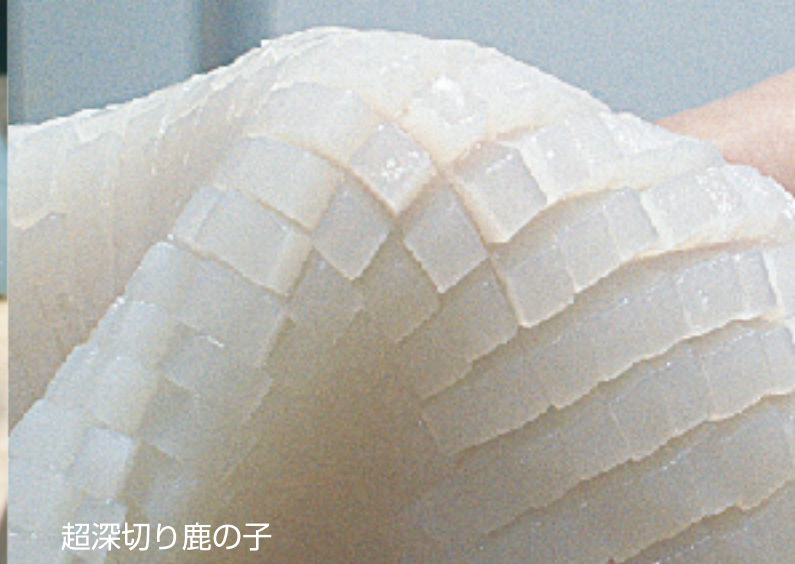




※調理例



超深切り鹿の子

# 真いか皮むき 鹿の子切・筋目切



超深切りスリット



※調理例

## おいしさや柔らかさが引き立つ超深切り鹿の子、スリット

夏から秋の終わりにかけて沖合いで獲れた鮮度抜群のするめいかを半解凍後短時間で加工しております。4mm巾に深く切り込みを入れることによって、いかのおいしさや柔らかさが引き立ちます。バラ凍結になっていますのでロスがなく使いやすいです。お刺身、寿司ネタ、天ぷらなどいろいろな料理にお使いください。

### ■製品形態



※1枚ずつグレース凍結してありますので必要枚数を取り出せます。

■保存方法 要冷凍(-18℃以下)

■規格・価格

真いか皮むき(鹿の子)  
1kg×5PC×2合 @ \_\_\_\_\_ 円/PC

真いか皮むき(筋目)  
1kg×5PC×2合 @ \_\_\_\_\_ 円/PC

取扱代理店



株式会社

飛鳥フーズ

〒955-0021 新潟県三条市大字下保内409番地22  
TEL 0256-31-5800 FAX 0256-31-5801