

氷点熟成、日陰風干 高級魚ブランド「常磐もの」を使った、絶品縄文干し

◆丸源水産食品

URL : <http://joban-mono.jp/shop/1029.html>

(作成日) 2024年7月1日



高級魚ブランド「常磐もの」を使い古来からの製法にこだわる絶品縄文干し。
新鮮で活きのいい「常磐の魚」を、鮮度の良いうちに魚種に合わせて下処理し、独自の低塩の調味液に一晩漬け込んで、日陰でじっくり干し上げた干物です。
グランドメニューで通年供給できるのがメヒカリ、ヤナギガレイで季節商品だと30～40種加工。
独自の製法で解凍してもドロップが出ず再冷凍も可能、美味さがキープできるのが特徴。
いかとんぴ：焼酎ベースのたれで洗って干したいいかとんぴ。中のくちばしもとっているのが食べやすく、串メニューなどでもぜひ。

【商品】メヒカリ（250g入り20尾前後）いかとんぴ（200g入り）、イカ軟骨
季節魚種例（秋）：ゆめかさご、吉次、アカムツ、秋刀魚など

【飲食店取り扱いメニュー例】
定食、焼きでのおつまみ提供、メヒカリは唐揚げや揚げ物も相性○。
干してあるので、フライヤーの油が跳ねずらいのも特徴。

【取り扱い飲食店・外食企業】
千葉県のお宿有名居酒屋、銀座老舗割烹、新橋老舗おでん屋、沖縄県焼鳥屋など

【基本情報】

事業内容	干物加工
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字北口339
担当者名	佐藤 幹一郎
電話番号	0246-55-7313
FAX	0246-38-7900
メールアドレス	order@marugen-syoten.com

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	○	FAX ○ LINE ○ メール ○ インフォマート
発注リードタイム	原則発注から7日前後		
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い ○
現地見学	○		
商談方法	オンライン	○	出張商談