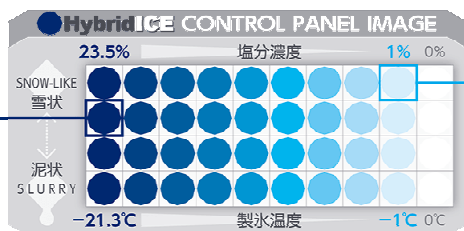




ハイブリッドアイス凍結

- ①塩と水から精製される約**-21.3℃**の**高濃度塩水** (23.5%)に漬け込み凍結。
- ②エアースラストと比べ**6倍**の凍結スピード。
- ③**鮮魚**から**加工品**まで凍結可能。
- ④解凍後のドリップが非常に少なく、**生に近い食感**

80%
SLURRY
-21.3℃, 23.5%
超急速!
活き締め凍結



SNOW
-1℃, 1%
高い鮮度の生鮮
物流が可能!!

まるで生の
食感

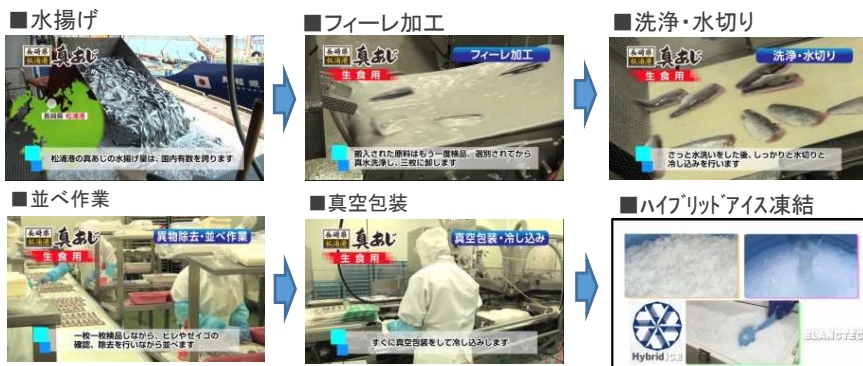


- 真あじたっぷり盛り(5枚) 398円/pk
- 真あじ寿司4貫 380円/pk

リスク回避・原価が見える

アニサキス被害対策済み商品の「ハイブリッドあじフィーレ」なら1枚あたりの価格が決まっていますので、設定通りの値入から「ぶれる」ことはありません。

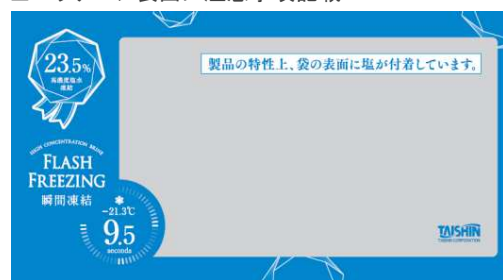
長崎県松浦市の加工場で製造



■ 加工場: ウエストジャパンフーズ
■ ISO/HACCP認証取得で安心です。

注意点

■ パッケージ表面に注意事項記載



■ パッケージ表面に塩が付着している状態



製造工程上、**パッケージ表面に「塩」が付着**しております。
流水解凍もしくは、**ご使用前に必ず水で濯ぐ等の処理後、開封**してください。