

長崎産 冷凍生食用サバフィレ



規格	6枚/480g	薄皮付き・ピンボーン取
入数	2パック入 or 10パック入	
保存方法	要冷凍-18℃以下	
賞味期限	製造日より1年間	
備考	チルド流通にて解凍出荷も可能	

長崎産のみを使用！

長崎県内で水揚げされた原料のみを使用しております。サバは劣化が早く、生食するには高鮮度の原料確保が不可欠です。弊社では各浜（長崎・佐世保・松浦）に買い付け担当を置き、良い原料を買い付けできるような体制をとっております。また、加工場も長崎港から車で2分、佐世保港からは車で1時間、松浦港から車で1時間半と、水揚げ後素早く処理できるような距離です。



脱水シート使用！ ピチット

サバは身が柔らかく、ドリップが出やすい身質です。また、アニサキス寄生の可能性があり、予防するために生原料を加工後凍結しています。弊社では凍結前と解凍後のドリップを吸収し、食感を保つため、ピチットシートを採用しております。また、サバ独特の青魚臭を抑える効果があり、おいしくサバ刺身を召し上がれます。



胡麻だれ付きの提案！

- サバフィレ1パックにつき小袋6個添付
- 漬け込むことでお茶漬け等の提案も。



利便性！

弊社のサバフィレはピンボーンを加工時に手作業で取っているため、薄皮を剥いていただくだけで、お刺身としてご使用になれます。また、水揚げ後素早く処理し凍結しているため、アニサキスの心配はありません。人手不足で、ラウンドからの調理が難しいお客様や、近年話題に上がっている、アニサキス問題でサバの生食を控えているお客様にお勧めです。

添付のタレ使用とお好みで海苔をかけて、福岡名物の胡麻さばとしてお召し上がれます。



シメサバにも！

振塩をして水分を抜き、酢に1時間ほど漬け込んだ浅めのシメサバもおすすめです。サイズも80gほどとバッテラにも丁度よいサイズです。