

冬季限定!!



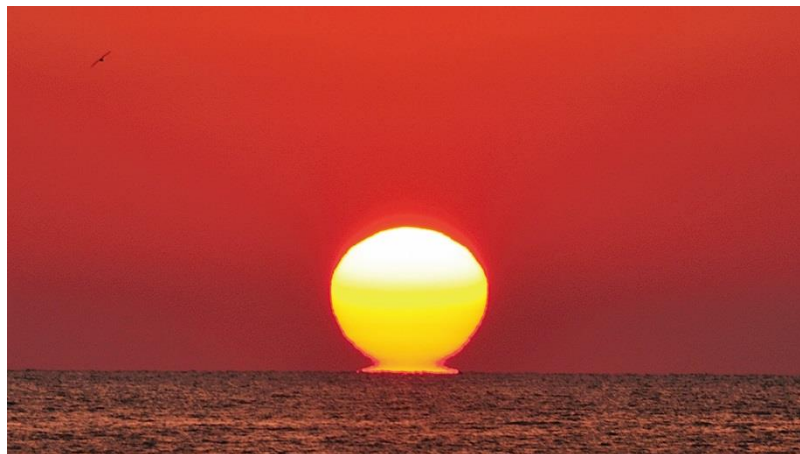
TAISHIN
TAISHIN CORPORATION



冬季限定

土佐黒もん鰯⇒土佐だるま鰯

- ▶ 「黒もん鰯」が育つ「宿毛湾海域」では、冬の風物詩である「だるま夕日」は、11月中旬から2月中旬にかけてだけ観ることが出来ます。
- ▶ この夕日は、大気と海水との温度差が大きく冷え込みが厳しい晴れた日に、海面から立ち上がる水蒸気によって光が屈折してできるもので、一種の蜃気楼現象のようなものです。「幸運の夕日」といわれており「日本の夕日百選」にも選ばれています。
- ▶ 「だるま夕日」が見られる11月～2月に、宿毛湾のブリもまるまると太って、美味しい季節を迎えることから、この期間のブリを限定して「土佐だるま鰯」として販売させていただきます。



「土佐だるま鮪」の鍋販売

「だるま鮪」なら変色の心配が無いので、朝から一気に品出しが可能です!!



フィレを三等分して



30~40g弱程度に切り分けます



バランスよく盛付ければ出来上がりです



歩留り

99%

参考販売価格
@¥1,000パック
Or
@258/100g

「ぶりトロ」専用ラベル

「だるま鰯」は腹身の美味しさも格別です。
専用MDラベルもご提供させていただきますので、出来る限り
「ぶりトロ」として刺身展開いただいて、**値入UP**を検討ください。



通常ラベル



ぶりトロ専用



シズル感たっぷりの販促資材もご用意

●ミニのぼり/W100×H300mm(レギュラー4色)



●パネル/W600×H300mm(レギュラー4色)

