

冷凍サーモン Frozen Salmon

香燻ローストサーモン

ヨーロッパで大人気のホットスモーク。火が通っているので、食べやすいスモークサーモンです。ワインやビールのお供に。どんな料理にも合います。



- 原材料名 アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)、食塩
- 規 格 3本真空、2kg×5合
50g×10パック×10合
60g×10パック×10合
160g×10パック×6合
- 賞味期限 製造日より18か月
- 使用用途 サラダ、パスタ、サンドイッチなど
そのままでもお召し上がり
いただけます。

香燻ローストサーモン フレーク



- 原材料名 アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)、食塩
- 規 格 500g×20パック
- 賞味期限 製造日より12か月
- 使用用途 サラダ、パスタ、サンドイッチなど
そのままでもお召し上がり
いただけます。

とろサーモン蒲焼

ノルウェー産アトランティックサーモンの脂が一番のった部位のみを使用。国内の老舗うなぎ屋で丁寧に焼き上げました。



- 原材料名 アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)、醤油 他
- 規 格 5kg×2合
- 賞味期限 製造日より24か月
- 使用用途 丼、寿司など

冷凍サーモン Frozen Salmon

アトランティックサーモンハラスロイン(生食用)

鮮度感をアピール。歩留まりが良く、一般的なハラスロインの約2倍の太さです。



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)
規 格	2本真空、5kg×2合 1kg真空×10パック
賞味期限	製造日より12か月
使用用途	刺身、丼、寿司など

アトラン定塩ハラス・トラウト定塩ハラス

一般的なハラスと比べ幅広の脂がのったハラス。ジューシーで冷めてもふっくら。



原材料名	アトランティックサーモン またはサーモントラウト (ノルウェー産・養殖)、食塩 他
規 格	1kg×10合
賞味期限	製造日より24か月
使用用途	焼き魚、お弁当など

サーモンダイスカット

お刺身用アトランティックサーモンをダイス状にカット。10mm、5mm、3mmなどご希望のサイズにご対応。



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェーまたはチリ産・養殖)
規 格	ご相談ください
賞味期限	製造日より12か月
使用用途	サラダ、ピザのトッピング、 レトルト品、ソースの加工原料など

ねぎとろサーモン

サーモン屋こだわりのねぎとろサーモンです。



原材料名	アトランティックサーモン (ノルウェーまたはチリ産・養殖)、 サーモントラウト (ノルウェーまたはチリ産・養殖) 他
規 格	90g×12パック×5合 500g×10パック×2合
賞味期限	製造日より12か月
使用用途	丼、寿司など

冷凍サーモン Frozen Salmon

アトランティックサーモン フィーレ

生け簀単位でフルトレサビリティを行い、プレリゴ加工と身色選別で高品質なサーモンをお届けします。



魚種	アトランティックサーモン (チリ産・養殖)
規格	10kg単箱
賞味期限	製造日より24か月
使用用途	刺身、寿司など

エンペラーサーモン

アトランティックサーモンとは思えない抜群の身色です。



魚種	アトランティックサーモン (ノルウェー産・養殖)
規格	9kg～14kg×3尾
賞味期限	製造日より24か月
使用用途	刺身、寿司、切身、漬魚など