

NSF^{Food} NEWS

Cuissine for Comfortable

2009

エヌエスフーズニュース
vol.

001

MARCH

価格、サイズともに「使いやすい魚のフィレ」をご用意いたしました。

- 小骨まで取り除いてありますから解凍して調理するだけで使えます。
- 使いたい枚数だけ取り出し、残りは解凍せずに冷凍保存できます。
- ランチメニューの設定に合う価格帯です

■カワハギ



和食に人気の商品ですが、このところフレンチ、イタリアン、中華でもよく使われるようになりました。

●サイズ:100~120g IQF 荷姿:1kg

■舌平目



舌平目のムニエルはフレンチの定番です。柔らかな身質と繊維の細かさが特徴です。

●サイズ:100g IQF 荷姿:1kg

■イトヨリ



薄赤の皮目に黄色い筋模様が美しいフィレです。椀種や蒸し物、ブイヤベースに使われます。

●サイズ:80~100g IQF 荷姿:1kg

■マトウ鯛



コンスタントな人気の万能なフィレです。適度で上品な脂分が特徴です。

●サイズ:80~100g IQF 荷姿:1kg

■アラスカメヌケ



程良い弾力を持ち癖のない白身魚のため、様々なソースに合います。調理法も自由自在。

●サイズ:100~120g IQF 荷姿:1kg

■本ツボ鯛



銀ダラ、メロに匹敵する良質の脂ののった身質です。とにかく「脂のノリ」が凄い!

●サイズ:100~120g IQF 荷姿:1kg