

# 国産生冷凍わかさぎ

新商品



霞ヶ浦産のわかさぎは、通常のは、「市場への鮮魚出荷」や「わかさぎの煮干し」に加工されておりますが、昨年より輸入食材への不安から「国内産のわかさぎ」に対するお問い合わせが増え、当社にて急速冷凍加工致しました。トロール漁にて漁獲されたわかさぎは、氷を使って鮮度保持され、港の目の前にある当社まで運ばれすぐに冷水にて水洗いした後マイナス30℃で急速冷凍されます。

栄養豊富なわかさぎは、天ぷら、フライ、佃煮、南蛮漬けなど各種料理の素材として適しており、また、高級感の演出にも最適です。

商品名：国産生冷凍わかさぎ

産地：霞ヶ浦 漁法：トロール漁

大きさ：S (約6-8cm)、M (約8-10cm)、L (10cm U P)

入数：500g / 20入れ (段ボール)

 小沼水産株式会社

茨城県かすみがうら市田伏 470 番地 2  
Tel:029-896-1111 Fax:029-896-1120

E-mail: [info@onumasuisan.co.jp](mailto:info@onumasuisan.co.jp)  
H P: <http://www.onumasuisan.co.jp/>