

三つ柏福まさ（斜里町）

ブリの燻製



商品パッケージ

【知床しゃりブランド認証品 第39号】
近年知床半島周辺で10月に水揚げされるブリは非常に脂ののりが良く、使用するブリは10kg超と良質です。
血合い部分を丁寧にトリミングして、部分ごとに味付けを変えています。低温の冷蔵庫しっかりと熟成させて煙の中へ
燻製に使用する燻煙剤は【ブナ】と【ウイスキー樽】をブレンドしています。
煙の量を調整しながらじっくりと低温でブリに香をのせていきます。

商品概要

ジャンル	水産加工品
規格・容量	80g
希望小売価格	787円（税抜）
原材料	知床産天然鰯、食塩、三温糖
保存方法	要冷凍（-18℃以下）
品質保持期限	出荷から4か月
年間生産量	
最小取引数量	

お問い合わせ

団体・企業名	三つ柏福まさ
代表者	熊谷 憲雄
住所	〒099-4355 斜里町ウト口東303番地
電話	080-1973-7538
FAX	0152-26-7080
担当者	熊谷 憲雄
ホームページ	https://mitsukashiwa.hp.peraichi.com/umai-sakana