

合資会社吉野（斜里町）

きんき旨味干し



商品イメージ

【知床しゃりブランド認証品 認証第21号】
脂のりがよく、身がやわらかい、きんきを生魚のまま塩水処理し、一夜干しにしたものです。知床の冷涼な気候で、長時間干すことにより、魚のタンパク質がアミノ酸に変化して、旨味も風味も加わりま

す。

商品概要

ジャンル	水産加工品
規格・容量	250g～500gサイズ各種
希望小売価格	2,950円～6,950円各種（税込）
原材料	きんき(北海道知床沖)、天日塩
保存方法	冷凍（-18℃以下）
品質保持期限	180日
年間生産量	1,000パック
最小取引数量	20枚

お問い合わせ

団体・企業名	合資会社吉野
代表者	吉野英治
住所	〒099-4115 北海道斜里郡斜里町光陽町17番地4
電話	0152-23-2133
FAX	0152-23-1620
担当者	店長 吉野壮亮
ホームページ	http://www.shiretokokoubo.com/