

商 品 説 明 書

メーカ	株式会社ヤマモ水産
製造工場	山口県下関市彦島西山町4-15-33
工場責任者	栗屋 慎二
連絡先	TEL 083-266-0252 FAX 083-266-8517
作成日	2022年02月14日

商 品 明 細	品 番	TK01	取扱い	通年商品
	品 名	天然クエ鍋セット		
	お召上がりの目安	2人前		
	納品方法	産地直送		
	保冷区分	冷 凍		
	梱包サイズ	300x300x120mm		
	包装重量	約1.0kg		
	包装形態	化粧ダンボール		
	保存温度	要冷凍-18℃以下		
	消費期限	D+179		
	産地表示	クエ：山口県		
製 品 安 全 確 認	自社品質検査	実施あり		
	従業員検便検査	実施あり		
	金属探知機	実施あり		

原材料・添加物・アレルギー表示

	内 容	内容量	備 考	アレルギー	原産地	仕入先
原 材 料	くえ鍋切身	200 g	2倍希釈	—	山口県	森本商店
	くえ鍋アラ	200 g		—	山口県	森本商店
	くえ鍋用スープ	500m l		大豆・小麦	国内製造 日本	なごし
	餅 ゆず胡椒	5個入				
※冷蔵出荷品には蓄冷剤が付属します。						

社名表記	外箱、一括表示、パンフレット（価格表示無）にヤマモ水産の表記有
------	---------------------------------

商 品 説 明

山口県角島で漁獲された「天然 釣クエ」を買付け。原魚5kg以上のクエを使用し、仕入人がセリにて厳選した魚のみセリ落としています。剥き引きという方法で鱗を取っていますので厚い皮下脂肪は食べごたえ十分。熱い鍋の中で、クエの身がギュッと縮まり、白身独特の旨みが閉じ込められます。鍋を堪能した後は是非雑炊に、上質の脂が溶け出してコラーゲンもたっぷりです。
--