

* 下記の商品は食品衛生法に適合していることを保証いたします。

商品名 幻の赤しそ寿司(真あじ)

規格

4~5貫

JANコード

4975123000809

製造社名 高橋水産(株)

TEL

0972-36-7006

FAX

0972-36-7007

担当者名

安部 智弘

印

住所 大分県佐伯市米水津大字宮野浦21-1

荷姿

ダンボール

入数

18×2

荷姿サイズ(mm)

560×260×150

セールスコピー

大分県佐伯市米水津の中でも宮野浦に伝わる「丸寿司」は、特製の甘酢でめた地魚を赤しそで巻いたお寿司です。その昔、漁にでる時に木桶いっぱい詰めた赤丸寿司を重ねて保存食として食べていました。地元では、幻の寿司と言われ作られる家庭も少なくなってきました。本品は、伝統の丸寿司を食べやすく、頭を取り除き、佐伯市米水津宮野浦に伝わる作り方を守り抜いた逸品です。

製造年月日: 有 (無)

製造ロットNo.: 有 (無)

賞味期限: (有) 無

保管上の注意点

未開封の保管温度

要冷凍(-18℃以下)

保証期間

製造日より 60日

開封後の保管温度

使用期間

その他注意事項:

必ず20℃以上の常温で解凍して下さい。
保存、または解凍後は冷蔵温度帯にはおかないでください。
再凍結は避けてください。

栄養成分
100g当

熱量(kcal)

149.00

たんぱく質(g)

10.70

脂質(g)

1.10

炭水化物(g)

24.00

食塩相当量(g)

1.91

ナトリウム(mg)

商品画像、一括表示

外箱画像



製造工程図

①シャリ 原料搬入-精米-炊飯-醸造酢攪拌-成形 ②ネタ 原料搬入-ゼイゴ、鱗除去-ヘッドカット-内臓、腹骨除去-洗浄-中骨除去-洗浄-食塩漬込-醸造酢漬込-甘酢漬込 ③寿司 ①、②で成形-トレイ整列-急速冷凍-包装-金属探知-ウェイトチェッカー-梱包-保管-出荷

その他特記事項

金属探知機 Fe1.5 Sus3.0