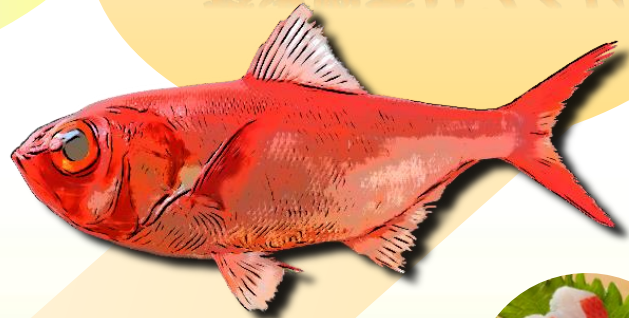




# 築地発 「杉さんのコレ 美味かったよ」

・杉浦 俊幸  
水産業界一筋 43年  
魚の見立てには定評がある

## 納得素材で グレードアップ 特選骨無しフィレ



生食可



### ●キンメ鯛フィレ刺身 200/300

国内では高級魚。クック諸島で漁獲後3時間以内に船上凍結された原料を加工し生食可です。旨みが凝縮されており刺し身、寿司をはじめ煮物、焼き物、ムニエルなどにも。

- ・原料クック諸島 国内加工 冷凍品 ★在庫確認条件
- ・1枚 200/300g 5kg×2合 10kg/ケース

### ●天然長崎産真鯛フィレ 300/400

真鯛は鯛の中の鯛で古くから高級魚の代名詞です。桜の季節4月に獲れた甘みのある旬の天然長崎産真鯛を加工し生食可です。刺身、焼霜造り、セビチエ(魚介マリネ)や焼き物、煮物、蒸し物などに。

- ・原料長崎産 国内加工 冷凍品 ★在庫確認条件
- ・1枚 300/400g真空パック 9kg/ケース



生食可



### ●太刀魚フィレ 300/500 骨無し

ニュージーランド沖合いで漁獲の脂の乗った原料を使用。骨無しフィレ規格で安心です。クセや臭みがなく上品な旨味があります。塩焼き、煮付け、てんぷら、ポワレなどに。

- ・原料 NZ産 国内加工 冷凍品 ★在庫確認条件
- ・1枚 300/500g 10kg/ケース



★継続メニューにご利用の場合は安定供給のため、おおよその期間と量を事前にご相談ください。

株式会社メルクマール  
<https://merk-5j.com>

〒104-0045  
東京都中央区築地 6-23-10 吉岡ビル 3階  
TEL03-6278-7281 FAX03-6278-7282

