

# 《商品規格書》

品名	生冷ホタルイカ(生食用)		
サイズ	約9cm 約7g		
荷姿	40尾×20P×2		
原材料名	ホタルイカ		
添加物	食塩・調味料(アミノ酸等)	<b>製造工程</b>  原料搬入 ↓ 開封・状態チェック ↓ 浸漬・殺菌 ↓ 冷水洗浄 ↓ 選別・トレイ建て ↓ 急速凍結 ↓ ラップ・インナー包装 ↓ 金属探知機 ↓ 箱詰め ↓ 冷凍保管・殺虫処理 ↓ 製品	
原産地名	兵庫県		
賞味期限	製造日より912日		
保管条件	-18度以下にて保存		
内装資材	PSP 190mm×290mm		
外装資材	スチロール 472mm×352mm×241mm(482mm)		
商品特徴	新鮮なホタルイカを生食処理し、美しい姿のままハイパックで凍結しました。生のホタルイカの身はあっさり淡白な味ですが、内臓(はらわた)はうまみ成分であるアミノ酸が多く甘みが強いので、ホタルイカ本来の旨みを味わっていただけます。また、解凍後5℃以下で72時間保管しても一般生菌数が300以下で安心してお使いいただけます。冷凍状態で白く見えますが、解凍すると透明感が戻ってまいります。		
衛生規格	一般細菌数300未満		
一括表示	名称		生冷ホタルイカ(生食用)
	原材料名		ホタルイカ・食塩・調味料(アミノ酸等)
	内容量	40尾	
	原産地名	兵庫県	
	賞味期限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇	
	保存方法	-18℃以下で保存してください	
	凍結前加熱の有無	加熱してありません	
	加熱調理の必要性	生食用	
	販売者	株式会社 アクア K 宮城県仙台市若林区大和町5-5-15	
栄養分析 (100g当たり)	エネルギー	84 kcal	
	水分	83.0 g	
	たんぱく質	11.8 g	
	脂質	3.5 g	
	炭水化物	0.2 g	
	灰分	1.5 g	

株式会社 **彌** ワタル

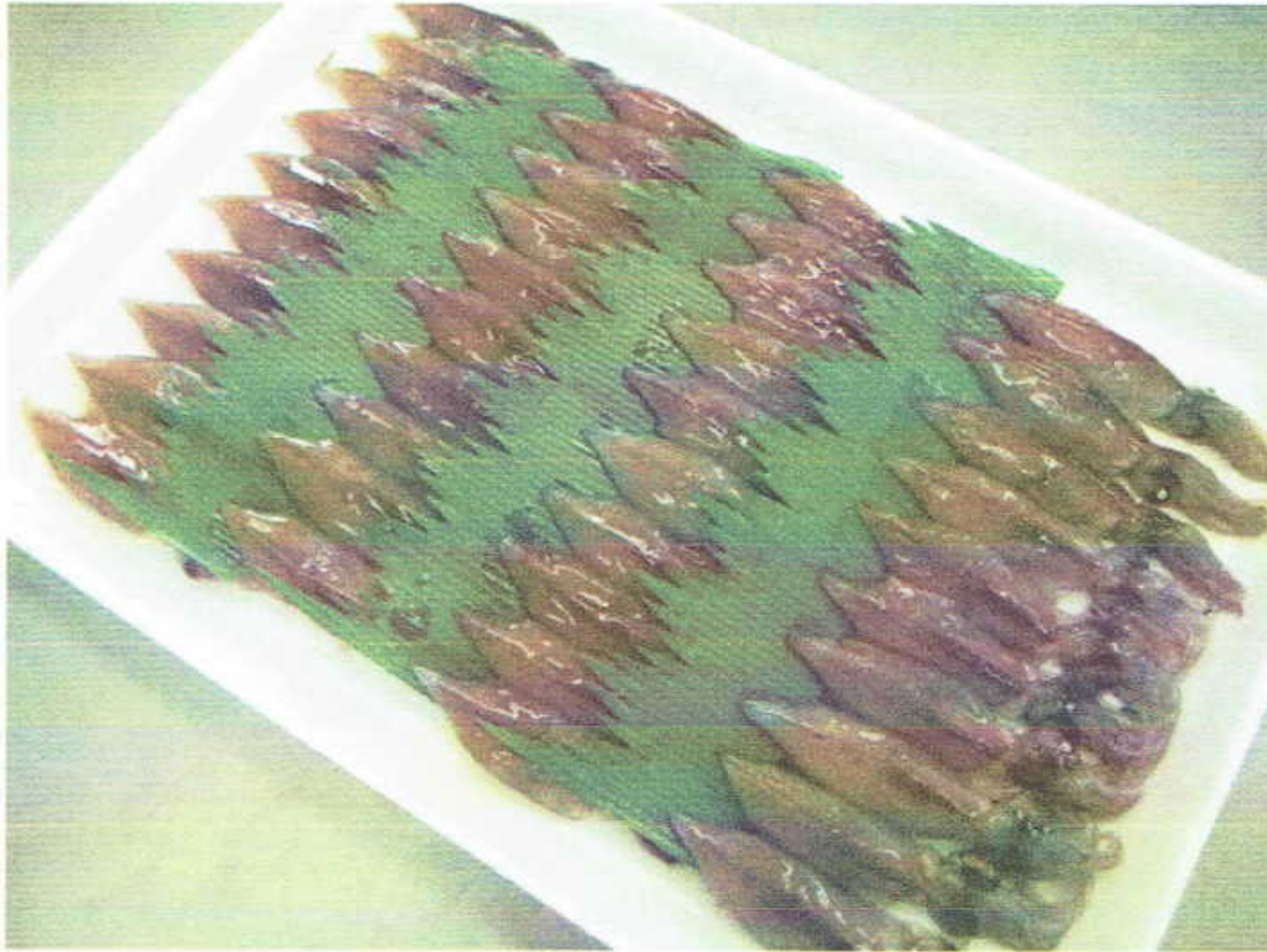
〒104-0061 東京都中央区銀座8-18-1

TEL. 03-5565-7011 FAX. 03-5565-7027

場内屋号 和田2号(和田分)二-四



# お刺身 生冷ホタルイカ



## 新 鮮なホタルイカを刺身で味わう

ホタルイカ漁獲高日本一を誇る兵庫県産の新鮮なホタルイカ。当社唯一の技術により安全なお刺身用食材として商品化いたしました。細菌・寄生虫による害の心配も無く、また醤油等による漬け込みを行っておりませんので、ホタルイカ本来の色と香り、そして「肝」の濃厚な味わいを存分にお楽しみいただけます。

※当社調べ 生食用非味付けホタルイカ製品について  
通常の生ホタルイカは細菌、寄生虫危険のため肝の生食には適しません。

地元でしか  
味わえなかった  
ホタルイカのお刺身が  
**カンタン**に！



規 格	サイズ <b>40</b> 尾
入 数	<del>20</del> トレイ × 2
形 態	ハイバック包装 H/S箱

株式会社 **彌** ワタル

〒104-0061 東京都中央区銀座8-18-1

TEL. 03-5565-7011 FAX. 03-5565-7027

場内屋号 和田2号(和田分)二-四

