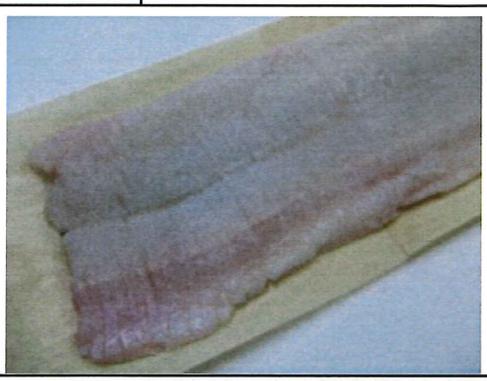


商品コード

徳山ふくセンター(株)

商品規格書

品名 瀬戸内産 周防ハモ(骨切り・冷凍)



【商品特性】

瀬戸内海はハモの漁場として全国的に知られており、徳山港で水揚げされる「周防ハモ」は、「徳山ふぐ」「周南たこ」と並ぶ周南市のブランド品です。周南市発祥のふぐはえ縄漁は、夏場はハモ漁にかわります。このはえ縄漁で今シーズンとれたハモのみを冷凍しているので鮮度が非常に優れています。骨切りもしてあるので解凍後、湯引き(落とし)や、天ぷら、フライ、照り焼きなど様々なハモ料理にすぐにお使いいただけます。

お客様への訴求点

販売上のメリット

ハモの皮に多く含まれる「コンドロイチン」は肌をみずみずしく保つ作用があり、また骨切りという調理法によって小骨まで食べることができるので、カルシウムも多く摂取できます。

ハモは小骨が多いのが特徴で、小骨の処理の仕方は、皮を細かく切る「骨切り」という特殊な技術がいります。当社のハモは骨切りをしていますのですぐに料理にお使いいただけます。

調理方法・食べ方・利用方法

販促物・POP向けコメント

ハモの湯引き、ハモの天ぷら、ハモフライ、ハモの照り焼き、ハモ雑炊など

「梅雨の水を飲んで育つ」と言われるサッパリした味の夏のハモ。また、産卵を終えて食欲が増し、脂も乗った「名残ハモ」と呼ばれる秋のハモ。二つある旬の味をお楽しみいただけます。

【表示内容】

【規格等】

名称	骨切り周防ハモ	ピースサイズ	
原材料名	周防ハモ(瀬戸内産)	状態	真空パック冷凍
		荷姿	発泡スチロールまたはダンボール
内容量	1パック約1kg(変更可)	その他	出荷可能時期:6月~9月 (5月は漁の状況、10月は在庫状況により出荷できます) 今シーズンに徳山港でとれたハモのみの商品です。
賞味期限	180日		
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。		
製造者	徳山ふくセンター株式会社 山口県周南市築港町7番13号		

【取引条件】

納入価格	2,000円/kg(消費税抜き)	発注方法	FAX又は電話
運賃負担	送料別	発注単位	
決済方法	月末締め、翌月末までのお支払い	納期	
その他			