

対馬金穴子とは、長崎県の対馬と韓国との国境付近の海域で、かご漁で獲った希少性の高い穴子を、対馬の現地工場では新鮮なまま活メ処理を行い、急速に真空冷凍したものを言います。国産、天然の最高品質の穴子を是非ご賞味ください。



活魚漁



港で買付



現地加工場

## 調理例



天ぷら



刺身



骨煎餅



白焼き



にぎり寿司



穴子重

## 解凍方法



①真空パックを開封して、流水で解凍してください。

※注 真空パックのままでの、解凍はさけてください。皮目のヌメリが、臭みとなり身に入り込んでしまいます。

②解凍後、ヌメリを水洗いでとり、キッチンペーパー等で水分を押してとってください。

③骨も含めて様々な調理方法で料理を作ってください。



商品名	対馬金穴子
PAC 入数	1 尾
80 サイズ箱	8 尾
100 サイズ箱	18 尾入り
1 尾重量	350~400g

冷凍

業務用