



Value Added Product タスマニアサーモン冷凍加工品 ～チルド原料のみ使用。すべて国内加工ワンフロースンでお届け～

HUON タスマニアサーモン

世界自然遺産に指定されるほどの希少で最高の環境の下でタスマニアサーモンは育ちます。養殖密度を低く設定することで魚がのびのび育つため身質が締まり、また脂肪分を抑えた餌を与えることでくどさや臭みが無いの高品質なサーモンです。



■ フィーレ(プロトン凍結)



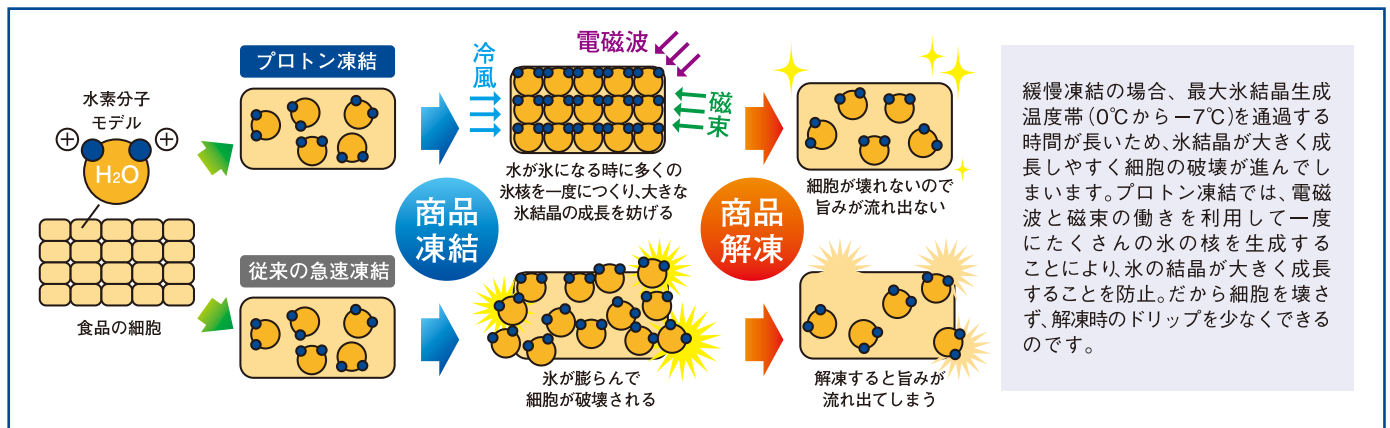
鮮度そのまま！プロトンフィーレ。

空輸したタスマニアサーモンを国内で加工しプロトン凍結します。鮮度感は今までの冷凍サーモンとは比べ物になりません。是非チルドサーモンの代わりとしてご検討ください。

規格：トリム C、E、ロイン、ハーフロイン等(トリム C 以外は在庫はしておらず受注加工となります。)

荷姿：不定貫12kg(6～10枚入)

※加工時期により原料サイズが変わる為入数に幅がございます。ご了承ください。



■ 寿司スライス



鮮度にこだわり。あったら良いなを実現。

高鮮度、高品質、人手不足とロスの問題も解決!!

●国内加工 ●血合い取り ●急速凍結

規格：20枚/パック×40入/箱

※スライスのサイズのご要望を確認させて頂いてから加工に入ります。



■ ライトスモークタスマニアサーモン



低塩・低燻で仕上げることでタスマニアサーモン本来の素材の特長を活かし、シェフのもうひと手間の邪魔にならないスモークサーモンに仕上げております。通常のスモークサーモンとしての用途だけでなくミキユイ、ボワレ、ソテー等様々な温度帯の料理でご使用いただけます。

①フィーレ

②スライス

規格：皮付きフィーレ 規格：スライス 250g

荷姿：不定貫10kg 荷姿：スライス 500g

(6～10枚入り) 荷姿：定貫10kg(250g 20枚/箱×2合)



■ タスマニアサーモンサーモンマリネ



鮮度重視の原料とその本来の素材の特長を十分に活かしながら職人が丹念に仕上げたタスマニアサーモンマリネはシェフのもうひと手間が加わると最高の一皿が完成します。スモークサーモンと比べより素材の良さが際立つ商品です。

①フィーレ

②マリネスライス 500g

③ディルマリネスライス 500g

規格：スキンレスフィーレ

規格：スライス

規格：スライス

荷姿：不定貫10kg

荷姿：20P入/箱(10kg)

荷姿：20P入/箱(10kg)

(6～10枚入り)

