



■山菱水産【旨身本まぐろ】ご提案■



本まぐろスライス(中トロ)

魚体サイズ約200キロの鮮度抜群の本鮪使用
人気の寿司ネタ No.1! 旨味と脂ノリ抜群!



本まぐろスライス(赤身)

本鮪の旨味、酸味、味の濃さが味わえます。
真っ赤な握りが売り場で目を引きます!



本まぐろ中トロ鉄火芯

濃厚な本鮪中トロを巻き寿司用の芯にしました。
変色するので巻き寿司には困難だった本鮪が簡単に
巻き寿司で展開できます。海苔と相性も抜群です!



本まぐろ中トロ切り落とし

脂ののった本鮪の【力身部位】をメインに切り落とし加
工しました。冷凍のまま売り場に陳列できるように丁寧
に盛り付けたアウトパック商品です!



本まぐろ尽くしキット

上記のネタを1ケースにお客様の要望にあわせて
キットアップします。



旨味本まぐろ製品、規格一覧

商品名	規格
本鮪スライス(中トロ)	100g(10枚)x6パック、60パック
本鮪スライス(赤身)	100g(10枚)x6パック、60パック
本鮪中トロ鉄火芯	35gx10本 * 入り数要相談
本鮪中トロ切り落とし	120g、200g * グラム数要相談
本鮪尽くしキット	規格、入り数 要相談

* スライス重量、芯の重量、入り数等の変更相談ください
PB規格対応 ご相談ください

その他 まぐろ加工品全般 下記の担当までお気軽にお問い合わせください

山菱水産 取り扱いアイテム

寿司ネタスライス全般: めばち、きはだ、びんちょう
まぐろ切り落とし全般: まぐろ全魚種
まぐろたたき(ネギトロ): 生産量 日本1!?

山菱水産 巻き芯シリーズ

まぐろたたき芯
めばちまぐろ鉄火芯
サーモンたたき芯
アボカド芯
他、多品種の巻き芯を製造しております!

山菱水産株式会社

吉田 安喜(よしだ やすよし)
電話番号: 080-3331-3805
Eメール: y-yoshida@yamabishi-f.co.jp

【小名浜本社工場】

〒971-8101 福島県いわき市小名浜字芳浜11-59
TEL: 0246-52-1717 FAX: 0246-52-1737

【東京オフィス】

〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-26-9 VORT7F
TEL: 03-6699-3153 FAX: 03-6672-2423