

メインデッシュにふさわしい「美味しさ&ボリューム&お手頃プライス」

Main Fish

メインフィッシュ

『Main Fish』

～素材を活かした加工方法でメインデッシュになる魚をご提案致します～

『魚を食べる楽しさ』 貴重な水産物をアクティブに買付け、素材の価値を活かした加工方法でご提案致します。

『旬の提案』 魚を通して四季をご提案致します。

『食文化の継承』 魚を箸で食べる文化を継承していきます。

《金華サバフィーレ(腹骨取)》



調理例：塩焼き

規格：100g/5枚×10袋×2合

産地/加工地：宮城県産/国内加工

商品情報：

世界三大漁港としても有名な宮城石巻港で水揚げされたブランドサバ。サバ本来の美味しさをご堪能下さい。

《ブリ切身照焼味付(骨とり)》



規格：100g/5枚×10袋×2合

産地/加工地：長崎県産/中国加工

商品情報：

大型原料から作った脂の乗ったブリを照焼味付にしました。四つ割にしている事で骨が当たらない為、食べやすい商品です。

《ハガツオ切身塩麹漬(腹骨取)》



規格：100g/5枚×10袋×2合

産地/加工地：長崎県産/国内加工

商品情報：

カツオじゃありません、ハガツオです！

麹の酵素の効果で身質が柔らかくなり焼いても固くならない商品に仕上げました。

《マホッケフライ(腹骨取)》



規格：70g/10枚×6袋×2合

産地/加工地：北海道産/国内加工

商品情報：

北海道羅臼や鹿部などで獲れたマホッケを使用しております。小型の原料から製造している為、小骨や、皮が気にならずお召し上がり頂けます。

メインディッシュにふさわしい「美味しさ&ボリューム&お手頃プライス」

Main Fish

メインフィッシュ

《銀サワラ切身西京漬(腹骨取)》

規格：100g/5枚×10袋×2合

産地/加工地：ニュージーランド産/国内加工

商品情報：

身質は柔らかく、ほど良く脂が乗っており、西京味噌との相性抜群です。どなたでも食べやすい一品に仕上げました。

※原料ミナミカゴカマス

《シマホッケ切身西京漬(センターカット)》



規格：105g/5枚×10袋×2合

産地/加工地：アメリカ産/国内加工

商品情報：

大型の脂の乗ったシマホッケを京都『株式会社西京味噌』の西京を使用し、48時間漬込んだこだわりの逸品です。

《シマホッケフィーレ干物(センターカット)》



規格：90g/20枚×3袋×2合

産地/加工地：アメリカ産/中国加工

商品情報：

身離れが良く、干物加工をすることで旨味が凝縮されています。

《銀ダラ切身(センターカット)》



調理例：西京漬

規格：100g/5枚×12袋×2合

産地/加工地：アメリカ・カナダ産/中国加工

商品情報：

高級食材と知られている銀ダラを、様々な用途でできるように、センターカット素切りの切身で加工しました。

～お問合せ先～

株式会社アクティブマリン

電話番号：03-5615-2039

FAX番号：03-5615-2039

HP:<https://active-marine.co.jp>

ACTIVE
marine