

ずわいがに(オピリオ種) 剥き身商品



ずわいがに棒肉(IQF)



【産地】カナダ
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

【規格】
特特 11.6cmUP
特 10.1-11.5cm
L 8.6-10.0cm
M 7-8.5cm
折れ 込み

ずわいがに棒肉(IQF)



【産地】カナダ
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】300g×12入×3合

【規格】
15本 10.6-11.5cm
20本 9.6-10.5cm
25本 8.6-9.5cm
30本 8-8.5cm

ずわいがに棒肉ポーション(IQF)



【産地】カナダ
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

【規格】
大 31-40本
中 45-55本
小 61-70本

ずわいがに半剥き棒ポーション



【産地】カナダ
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】30本×6入×2入

【規格】
南蛮付き 長さ:10-11.5cm
南蛮無し 長さ:10-11.5cm

ずわいがに棒肉開き



【産地】カナダ
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】20枚×20入×2合

【規格】
長さ 8.5-10cm
調味しております

ずわいがに棒肉斜め切り開き



【産地】カナダ
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】20枚×10入×4合

【規格】
長さ 7-8.5cm

流通温度:要冷凍(-18℃以下)
発注単位:1甲から
保管倉庫:東京 東京冷凍京浜島
宮城 ニチレイロジ仙台
出荷体制:東京蔵前
宅配便にて直送も承ります

【商品特長】
自社工場にて丁寧に手剥きし、色目のよい物だけを
選別して製品化しております。

ずわいがに(オピリオ種) 剥き身商品



ずわいがに1本爪(IQF)



【規格】

5L 21-25本 L 41-50本
4L 26-30本 M 51-60本
3L 31-35本 S 61-70本
2L 36-40本 SS 71-90本

【産地】カナダ・ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

ずわいがに2本爪(IQF)



【規格】

5L 11-20本 2L 41-50本
4L 21-30本 L 51-60本
3L 31-40本

【産地】カナダ・ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

ずわいがに殻付爪リングカット(IQF)



【規格】

5L 16-20本 2L 31-35本
4L 21-25本 L 36-40本
3L 26-30本 M 41-50本

【産地】カナダ・ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

ずわいがに爪下肉(IQF)



【規格】

L 6cmUP 約70-110本
M 6cmUND 約100-140本

【産地】カナダ・ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

ずわいがに爪下肉(IQF)



【規格】

30本 6cm前後

【産地】カナダ・ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】300g×12入×3合

ずわいがに爪下肉 小(IQF)



【規格】

無選別

【産地】カナダ・ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

流通温度:要冷凍(-18℃以下)

発注単位:1甲から

保管倉庫:東京 東京冷凍京浜島
宮城 ニチレイロジ仙台

出荷体制:東京蔵前

宅配便にて直送も承ります

【商品特長】

自社工場にて丁寧に手剥きし、色目のよい物だけを選別して製品化しております。

2本爪、殻付き爪はグレーズ率30%の商品です。

ずわいがに(オピリオ種) 剥き身商品



ずわいがに肩肉



【産地】カナダ、ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×12入
1kg×6入×2入

【規格】
コロ 12入 (セミIQF)
コロ 6入 (IQF)
フレーク (BQF)

ずわいがに南蛮(BQF)



【産地】カナダ、ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×12入

【規格】
フレーク (BQF)

ずわいがに赤白フレーク



【産地】カナダ、ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】500g×20入

【規格】
約 白8割:赤2割

ずわいがに赤白フレーク(調味有)



【産地】カナダ、ロシア
【加工国】中国・ベトナム
【荷姿】1kg×12入

【規格】
約 白8割:赤2割

生ずわいがに棒ポーション(生食可)



【産地】カナダ、ロシア
【加工国】中国
【荷姿】500g×10入×2合

【規格】
13本 25本
15本 30本
17本 35本
20本 40本

生ずわいがに南蛮付棒ポーション



【産地】カナダ、ロシア
【加工国】中国
【荷姿】500g×8入×2合

【規格】
20本

流通温度:要冷凍(-18℃以下)
発注単位:1甲から
保管倉庫:東京 東京冷凍京浜島
宮城 ニチレイロジ仙台
出荷体制:東京蔵前
宅配便にて直送も承ります

【商品特長】
肩肉、南蛮は丁寧に手剥き加工し暗室で骨取り加工を行っております。細心の注意を払ってはおりますが、稀に骨が混入してる場合がございます。