

まるずわいがに
(オオエンコウガニ)
剥き身商品



まるずわいがに棒肉(IQF)



【規格】	
特	50-70本
L	80-110本
M	110-150本
S	150-200本
SS	200-250本

【産地】ナミビア・アンゴラ
【加工国】ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

まるずわいがに棒肉(IQF)



【規格】	
12本	18.6g以上
15本	14.6-18.5g
20本	10.6-14.5g
25本	8.8-10.5g
30本	7.3-8.7g

【産地】ナミビア・アンゴラ
【加工国】ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

まるずわいがに爪下肉(IQF)



【規格】	
2L	35-50本
L	51-90本
M	91-130本
S	130-180本

【産地】ナミビア・アンゴラ
【加工国】ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

まるずわいがに1本爪(IQF)



【規格】			
6L	11-20本	3L	41-50本
5L	21-30本	2L	51-60本
4L	31-40本	L	61-80本

【産地】ナミビア・アンゴラ
【加工国】ベトナム
【荷姿】1kg×6入×2入

まるずわいがにMIXフレーク(調味有)



【産地】ナミビア・アンゴラ
【加工国】ベトナム・日本
【荷姿】1kg×10入
500g×10入×2台

【規格】
棒、爪下、肩肉を使用
※使用原料により
サイズが変わります

まるずわいがに肩肉



【産地】ナミビア・アンゴラ
【加工国】ベトナム
【荷姿】1kg×12入

【規格】
コロ (セミIQF)
フレーク (BQF)

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】

殻色は加熱しても赤くならず決して見た目はきれいな蟹ではありませんが、アミノ酸含有率が高く甘みがあり、毛蟹に似た弾力のある食感が特徴的な蟹です。