

商品コンセプト

商品写真



商 品 名	焙りほたるいか		
原 材 料	ホタルイカ(山陰沖)、食塩		
原 産 国	山陰沖		
規 格	1 2 g		
商品サイズ	L160mm×D110mm×H25mm		
ケースサイズ	L400mm×D310mm×H210mm		
ケース入数	50p		
商品重量	19g	ケース重量	2 kg
JAN コード	4 9 3 3 1 7 9 0 2 7 1 0 2		
賞 味 期 限	製造日より 300 日		
消 費 期 限	製造日より 日		
リードタイム	注文日より 日		
保 存 方 法	常温		
参 考 売 価	オープン価格		
Eマークの有無	有 ・ 無		

【商品の特徴】山陰沖で漁獲されたほたるいかを冷風で十分に乾燥させ、焦げて苦味が出ないように熱風にて焼き上げています。中のワタの風味が大変美味しいです。お酒、ビールノつまみに最適です。

【製造工程】原料解凍→塩水洗い(3%)→干しつけ→冷風乾燥(約40時間)→取り込み→焼き(熱風)→計量袋詰め→金属探査→箱詰め→出荷

企業概要	企業名	(有)小倉水産食品		
	住 所	鳥取県境港市中野町 3258-19		
	TEL	0859-44-5555	FAX	0859-44-6666
	HP アドレス	http://kokura-suisan.co.jp/		
	e-mail	daizo@kokura-suisan.co.jp		
	担当者名	小倉大造	担当者携帯	070-5424-1203