

尾鷲物産 製品リスト



尾鷲物産株式会社

ブリ



●ブリフィーレ 1枚真空

規格：チルド 片身 1枚真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●ブリ背ロイン 2節真空

規格：チルド 背～尾片身 2節真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●ブリトロ皮付き 1枚真空

規格：チルド 腹片身 1枚真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●ブリトロスキンレス 1枚真空

規格：チルド スキンレス 腹片身1枚真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●チルドブリカマ 6-7個入り

規格：チルド カマ 6～7個 真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：加熱調理用



●ブリあら頭 500g真空

規格：チルド 頭カット 500g 真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：加熱調理用



●ブリあらリブ 500g真空

規格：チルド リブカット 500g 真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：加熱調理用



●ブリあら中骨 500g真空

規格：チルド 中骨カット 500g 真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：加熱調理用



●ブリトロスライス10g×10切

規格：チルド 寿司ネタ用スライス トレー入り真空包装
消費期限：製造日より3日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用

マダイ



●タイフィーレカマウロコ取り 1枚真空

規格：チルド 片身 1枚 真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により
変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●タイスキンレスフィーレ 1枚真空

規格：チルド スキンレス 片身 1枚
真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により
変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●タイスキンレスロイン 片身真空

規格：チルド スキンレス 片身 真空包
装
消費期限：製造日より3-5日（季節により
変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●タイライス10g×10切

規格：チルド 寿司ネタ用スライス ト
レー入り真空包装
消費期限：製造日より3日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



カンパチ



●カンパチフィーレ 1枚真空

規格：チルド 片身 1枚 真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により
変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●カンパチスキンレスフィーレ 1枚真空

規格：チルド スキンレス 片身 1枚
真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により
変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●カンパチスキンレスロイン 1枚真空 背

規格：チルド スキンレス 1節 真空包
装
消費期限：製造日より3-5日（季節により
変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●カンパチスキンレスロイン 1枚真空 腹

規格：チルド スキンレス 1節 真空包装
消費期限：製造日より3-5日（季節により
変わります）
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用



●カンパチスライス10g×10切

規格：チルド 寿司ネタ用スライス ト
レー入り真空包装
消費期限：製造日より3日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：なし
用途：生食用

サーモン



●サーモンフィーレ ウロコ取りピン抜き 1枚真空

規格：ノルウェー産養殖アトランティック
サーモンチルド ウロコ・ピンボーン取
り 片身 1枚 真空包装
消費期限：製造日より4日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：さけ
用途：生食用



●サーモンスキンレスフィーレ 1枚真空

規格：ノルウェー産養殖アトランティック
サーモンチルド スキンレス ピンボ
ーン取り 片身 1枚 真空包装
消費期限：製造日より4日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：さけ
用途：生食用



●サーモンストレートカット 550g 1節真空

規格：ノルウェー産養殖アトランティック
サーモンチルド スキンレス 550g冊 1
節 真空包装
消費期限：製造日より4日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：さけ
用途：生食用



●サーモン300g冊 1節真空

規格：ノルウェー産養殖アトランティック
サーモンチルド スキンレス 300g冊 1
節 真空包装
消費期限：製造日より4日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：さけ
用途：生食用



●サーモンスライス10g×10切

規格：ノルウェー産養殖アトランティッ
クサーモンチルド 寿司ネタ用スライ
ス トレー入り真空包装
消費期限：製造日より3日
保存温度：冷蔵（5℃以下）
荷姿：発泡スチロール箱 砕氷詰め
アレルギー：さけ
用途：生食用





尾鷲物産株式会社

本社

〒519-3612 三重県尾鷲市林町1-3-3

TEL: (0597)-22-2323 (代) FAX: (0597)-23-0456 (代)

名古屋営業所

〒456-0072 愛知県名古屋市熱田区川並町2-2-3 竹市ビル4F

TEL: (052)-671-8601 FAX: (052)-671-8603

Mail: info@owasebussan.co.jp

URL: <https://owasebussan.net>