

# 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



# 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





# 加工品



## ●酢サバ大 国産 1枚真空

原材料名：国産真さば※1、醸造酢、砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等）

規格：冷凍 片身 1枚 真空包装※2

消費期限：冷凍180日 解凍後：冷蔵9日

保存温度：冷凍：-18℃以下 冷蔵：5℃以下

荷姿：段ボール箱

アレルギー：さば

用途：生食用

※1 ノルウェー産もご提供可能です

※2 バラ包装もございます



## ●酢サバ特大 5枚真空 国産

原材料名：国産真さば※1、醸造酢、砂糖、食塩、昆布、調味料（アミノ酸等）、ゼラチン

規格：冷凍 片身 5枚 真空包装※2

消費期限：冷凍180日 解凍後：冷蔵9日

保存温度：冷凍：-18℃以下 冷蔵：5℃以下

アレルギー：さば、ゼラチン

用途：生食用

※1 ノルウェー産もご提供可能です



## ●酢サバ昆布 国産 1枚真空

原材料名：国産真さば※1、醸造酢、砂糖、食塩、昆布、調味料（アミノ酸等）、ゼラチン

規格：冷凍 片身 1枚 真空包装※2

消費期限：冷凍180日 解凍後：冷蔵9日

保存温度：冷凍：-18℃以下 冷蔵：5℃以下

アレルギー：さば、ゼラチン

用途：生食用

※1 ノルウェー産もご提供可能です



## ●酢サンマ 5枚入り

原材料名：国産さんま、醸造酢、砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等）、柚子果汁

規格：冷凍 トレー入り 5枚 真空包装

消費期限：冷凍180日 解凍後：冷蔵9日

保存温度：冷凍：-18℃以下 冷蔵：5℃以下

アレルギー：なし

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](mailto:info@owasebussan.co.jp) URL: <http://owasebussan.co.jp>