

follow up tohoku made.

made in
aomorī

味、鮮度の隠れ王者
風間浦産
絶品活メ鮫鰯



新鮮だからこそ刺身でも食べられる。

株式会社 駒嶺商店

青森県下北郡風間浦村大字蛇浦字新釜谷2-3

TEL.0175-35-2211

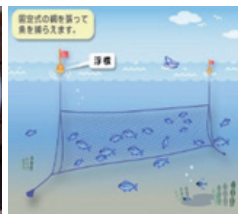
FAX.0175-35-2077

<http://www.komamine.co.jp>





あんこうの共和え



固定式刺し網漁業



雪の上で鮫を捌く雪中切りの様子。



漁法が違う！鮮度が違う！旨みが違う！
ぷりっぷりの上品な味わい

青森県風間浦村産の鮫は全国的にも珍しい「固定式刺し網漁業」や「空釣り縄漁業」という地域独自の伝統漁法により生きたまま水揚げされるといって他地域にはない特徴があります。弊社ではこの新鮮な鮫を適切な蓄養を行い漁獲時のストレスを緩和し旨味成分を増加させてから出荷時に素早く活メ処理を施して抜群の鮮度と旨味を保った

【地域産業資源活用認定事業商品】

状態で発送までを行うシステムを構築しました。また、「きあんこうなべセット」は、活メされた新鮮なあんこうを急速冷凍した身、あら、肝等と特性醬油ダレを詰め込んだ鍋セットで、「料理王国100選2013」にも選ばれた料理のプロも唸らせた逸品です。

会社情報

株式会社 駒嶺商店

- 会社所在地…〒039-4503 青森県下北郡風間浦村 大字蛇浦字新釜谷2-3
- 電話番号…0175-35-2211
- FAX番号…0175-35-2077
- ホームページ…http://www.komamine.co.jp
- Eメール…info@komamine.co.jp

商品情報

- 商品名…活メ鮫
- 最もおいしい時期…冬期間(12~3月まで)
- 賞味期限…冷蔵5日
- 主原料産地…国産(青森県産風間浦鮫)
- 内容量…1尾より(部位ごと処理を行って発送可能)
- 1ケースあたり入数…1尾より
- 保存温度帯…冷蔵 5℃以下
- 発注リードタイム…5営業日以内 (気象条件等により変動する場合があります)
- 最低ケース納品単位…1ケース
- JANコード…4528854000312
- ケースサイズ / 縦×横×高さ【重さ】 魚体により異なります



ニッポンを元気にするのは地域から。地域の力で新事業をカタチに！

地域資源活用事業 各県が指定する地域資源(農林水産・鉱工業品・観光資源)を活用して、新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う国の事業です