



本からすみ



- 原材料：からすみ、塩
- 規格：100g 前後
- 形態：真空冷凍
- 保存温度帯：冷凍
- 加熱必要性：生食可
- 原料原産地：台湾

長い歴史と職人技

台湾では300年以上も前からすでにボラを捕獲して、その卵を塩漬けし乾燥、発酵させていたという文献が残っています。
数百年来の技術の蓄積とボラの高い品質が、台湾を国際的に重要なカラスミの産地に育て上げました。

直接買い付けによる低価格化

台湾に多数存在するカラスミ加工場よりサンプルを取り寄せ特に品質の優れているカラスミを生産している工場に製造委託、指導、直接買い付けすることで高品質、低価格を実現いたしました。

輸入元：株式会社サンワードアンドカンパニー

本社：福岡県福岡市中央区長浜3丁目11-3 市場会館ビル
電話：092-736-2735 FAX：092-736-2733
関東営業所：048-826-6561
関西営業所：072-333-6661

HPをチェック！！


sunword.net

