最高の漁場が育む
日本一の三重の
「伊勢海老」

鮮魚加工品

活き〆神経抜き

伊勢海老

HACCP

独特の甘さとプリプリの食感、みその濃厚な味わいは、まさに「王者」と呼ぶにふさわしい食材です。
三重県で漁獲された伊勢海老を漁獲後すぐに一尾ずつ「アルコール凍結」により急速冷凍。
旬の美味しさを一年中お楽しみいただけます。

※「アルコール凍結」により、凍結前の鮮度を95〜90%再現可能

A-LINE

鮮　魚
加工品

活き〆神経抜き

伊勢海老

国　産 | 神経抜 | DO配送可能 | 活　〆 | 安定供給 | トレーサビリティー対応

1　冷凍伊勢海老（お刺身用）

賞味期限　730日　保存方法　-18℃以下　箱サイズ　440×325×165(mm)

保存方法　5kg/CASE

※一尾ずつ脱気包装

伊勢海老サイズ

SIZE GRAM	100/150	150/200	200/250	250/300	300/350	350/400	400/450	450/500	500/600	600/UP
尾　数	33～50尾	25～33尾	20～25尾	16～20尾	14～16尾	12～14尾	11～12尾	10～11尾	8～10尾	～8尾

用　途

お刺身、焼き物、揚げ物

商品特徴

伊勢海老に捨てるところはありません。頭はお味噌汁、身はお刺身をはじめ、煮ても、焼いても抜群の甘味が口の中に広がります。

殻はお刺身の器として演出できるだけでなく、加熱して細かくつぶし、丁寧に処理することで、非常においしいお出汁が出ます。

産地について

三重県

複数養殖場と契約し、年間を通じて安定供給が可能です。

A-LINE
TEL 0596-65-6130　FAX 0596-65-6131　https://a-line-inc.jp/
株式会社 A-LINE（エーライン）　〒516-0051 三重県伊勢市上地町4198番地