

旨味のある風味豊かな味わいが特徴の「常磐もの」の季節ごとに獲れるタコ

◆カネセン水産有限会社 URL : http://www.ogenkyo.com/002_kanesen/ (作成日) 2024年7月3日



【ポイント】

創業以来受け継いできたタコの加工技術を核として、新しい商品づくりにチャレンジし、時代の求める商品をお届けします。

こだわり 「常磐もの」の季節ごとに獲れるタコ

「常磐もの」のタコは、アワビやカニを主食としているため、うま味のある風味豊かな味わいが特徴。

タコの鮮度・種類・大きさによって熟練された微妙な加減で、「塩の分量・タコもみ機の回転速度・もみ時間」を見極めながら、手間と時間をかけて「塩もみ」をいう大事な工程を行う。

加熱方法をタコの種類により使い分け、最後は蒸し・茹であがったタコを5℃以下の氷水で一気に冷やし、うま味をタコに閉じ込め、身を引き締めて鮮度を維持します。

【商品】

煮タコ・蒸しタコ・味付タコ・酢タコ・タコ飯の素

【飲食店取り扱いメニュー例】

ネギタコ・タコのわさび味噌カルパッチョ・タコ飯・タコのから揚げ・味付けタコの冷製パスタ 等

【取り扱い飲食店・外食企業】

居酒屋にて実績有

【基本情報】

事業内容	水産加工製造業
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字北口266
担当者名	坂本 剛士
電話番号	0246-55-7522
FAX	0246-55-7621
メールアドレス	kanesen@amber.plala.or.jp

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	○	FAX ○ LINE ○ メール ○ インフォマート
発注リードタイム	7日間		
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い ○
現地見学	○ ※要相談		
商談方法	オンライン	○	出張商談