






# 取扱い魚種

商品コード: AT-017179-0000000000  	商品名	(チルド)本鮪GG		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪を電気ショックで気絶させ約2分で血抜き、神経メ、エラと内蔵を除去した1本部位です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000039  	商品名	(チルド)真鯛ラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を水揚げ後その場で活メすることで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000135  	商品名	(チルド)ブリラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なブリを水揚げ後その場で活メすることで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000173  	商品名	(チルド)シマアジラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なシマアジを水揚げ後その場で活メすることで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000158  	商品名	(チルド)カンパチラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なカンパチを水揚げ後その場で活メすることで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—

# 取扱い魚種


商品コード: AT-017179-0000000199  	商品名	(チルド)媛スマラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なスマを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000184  	商品名	(チルド)クエラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なクエを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000192  	商品名	(チルド)ハタラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なハタを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000249  	商品名	(チルド)ヒラメラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なひらめを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# だてまぐろ(本マグロ)

商品コード: AT-017179-0000000000 	商品名	(チルド)本鮪GG		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪を電気ショックで気絶させ約2分で血抜き、神経メ、エラと内蔵を除去した1本部位です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000001 	商品名	(チルド)本鮪ドレス		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の頭と内蔵を取り除いた1本部位です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000002 	商品名	(チルド)本鮪カマ付ロイン(腹)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、カマが付いた腹の部位で脂身が多く、刺身用として大トロ、中トロが多く取れる部位です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000003 	商品名	(チルド)本鮪カマ無ロイン(背)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、背の部分で刺身用の中トロ、赤身が多く取れる部位です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000004 	商品名	(チルド)本鮪カマ無ロイン(腹)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、腹の部位で脂身が多く、刺身用として大トロ、中トロが多く取れる部位です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# だてまぐろ(本マグロ)

商品コード: AT-017179-0000000005 	商品名	(チルド)本鮪カマ付ブロック(腹)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、カマが付いた腹の部位で脂身が多く、刺身用として大トロ、中トロが多く取れる部位です。使い易くブロック加工しております。(販売単位はロイン単位になります。)※画像はイメージです。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000006 	商品名	(チルド)本鮪カマ無ブロック(腹)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、腹の部位で脂身が多く、刺身用として大トロ、中トロが多く取れる部位です。使い易くブロック加工しております。(販売単位はロイン単位になります。)		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000007 	商品名	(チルド)本鮪カマ無ブロック(背)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、背の部分で刺身用の中トロ、赤身が多く取れる部位です。使い易くブロック加工しております。(販売単位はロイン単位になります。)		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000253 	商品名	(冷凍)本鮪赤身スライス10枚×20pc(生食用)		
	規格	4cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、背の部分より赤身を切り分けスライス加工しました。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000254 	商品名	(冷凍)本鮪中トロスライス10枚×20pc(生食用)		
	規格	4cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の5枚おろし部位のうち、背の部分より中トロを切り分けスライス加工しました。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# だてまぐろ(本マグロ)

商品コード: AT-017179-0000000235  	商品名	(冷凍)本鮪頭肉3kg(生食用)		
	規格	3cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の頭1個から2本しか取れない希少部位で脂ののりも良くお刺身にも軽く焼いても美味です。サイズ:Sサイズ(50g以下)、50/100、100/150、Lサイズ(150g以上) ※画像はイメージです。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000236  	商品名	(冷凍)本鮪ほほ肉3kg(生食用)		
	規格	3cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の1尾から約0.4%の重量しか取れない希少価値の高い部位です。使い易い個別包装になっております。サイズ:Sサイズ(100g以下)、100/150、150/200、Lサイズ(200g以上)		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000238  	商品名	(冷凍)本鮪カマトロ3kg(生食用)		
	規格	3cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の1尾から2個しか取れない大変希少な部位で、大トロと同様の脂を持つ商品です。サイズ:Sサイズ(100g以下)、100/150、150/200、Lサイズ(200g以上)		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000014  	商品名	(冷凍)本鮪中落ち100g×20pc(生食用)		
	規格	3cs	JANコード	4571435460333
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の骨の間に付いた中落ちを100g毎に個別真空しております。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000240  	商品名	(冷凍)本鮪アゴ5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の1尾から1個しかとれない大変希少な部位で、脂とゼラチン質が豊富な商品です。サイズ:Sサイズ(200g以下)、200/300、300/400、Lサイズ(400g以上)		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# だてまぐろ(本マグロ)

商品コード: AT-017179-0000000239  	商品名	(冷凍)本鮪カマ5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の1尾から2個しか取れない大変希少な部位で、脂乗りがよく煮付け、塩焼きに最適です。サイズ:Sサイズ(200g以下)、200/300、300/400、Lサイズ(400g以上)		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000237  	商品名	(冷凍)本鮪ヒレ肉5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の1尾から2個しかとれない縁側の部位で煮付け、焼き物に最適です。使い易い個別包装になっております。サイズ:Sサイズ(300g以下)、300/400、400/500、Lサイズ(500g以上)		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000010  	商品名	(冷凍)本鮪目玉5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪のコラーゲンが豊富な部位です。使い易い個別包装になっております。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000008  	商品名	(冷凍)本鮪心臓5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の1尾から1個しかとれない大変希少な部位であり、スライスして塩コショウの味付けが美味いつまみに最適です。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000009  	商品名	(冷凍)本鮪胃袋5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な本鮪の1尾から1個しかとれない大変希少な部位であり、脂がなくなるまで茹でて野菜と一緒に煮込むと絶品の珍味です。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# 真鯛

商品コード: AT-017179-0000000039  	商品名	(チルド)真鯛ラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000282  	商品名	(チルド)真鯛セミドレス		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛のエラと内臓を取り除いた1本物です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000279  	商品名	(チルド)真鯛カマ付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000280  	商品名	(チルド)真鯛鱗付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000281  	商品名	(チルド)真鯛皮付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、腹骨をすいて半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# 真鯛

商品コード: AT-017179-0000000070  	商品名	(チルド)真鯛湯引フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、湯引きにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000084  	商品名	(チルド)真鯛スキンレスフィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、皮を引いて半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000095  	商品名	(チルド)真鯛皮付ロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000091  	商品名	(チルド)真鯛湯引ロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、湯引き後に4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000085  	商品名	(チルド)真鯛スキンレスロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、皮を引いて4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—





# 真鯛

商品コード: AT-017179-000000103  	商品名	(冷凍)真鯛皮付フィレ5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000097  	商品名	(冷凍)真鯛湯引フィレ5kg(生食用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、湯引きにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000079  	商品名	(冷凍)真鯛スキンレスフィレ5kg(生食用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、皮を引いて半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質		原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000099  	商品名	(冷凍)真鯛皮付ロイン5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000094  	商品名	(冷凍)真鯛湯引ロイン5kg(生食用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、湯引後に4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# 真鯛

商品コード: AT-017179-000000089  	商品名	(冷凍)真鯛スキンレスロイン5kg(生食用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を3枚におろし、皮を引いて4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質		原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000117  	商品名	(冷凍)真鯛昆布締め5kg(生食用)		
	規格	2cs	JANコード	4571435460517
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	活けた鯛の身を国産昆布で締めうまみを増したロインになります。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000116  	商品名	(冷凍)真鯛皮付切身(45/55g)10切×8p(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を活きたものを切身加工したのになります。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000109  	商品名	(冷凍)真鯛皮付切身20g×10枚×10pc(加熱用)		
	規格	4cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を活きたものを切身加工したのになります。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-000000110  	商品名	(冷凍)真鯛スキンレス切身20g×10枚×10pc(加熱用)		
	規格	4cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛の皮を引いて、一口サイズの切り身に仕上げました。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—

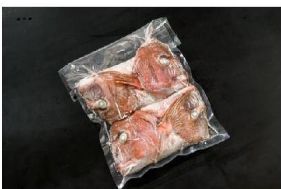
# 真鯛

商品コード: AT-017179-0000000242  	商品名	(冷凍)真鯛湯引スライス10枚×20pc(生食用)		
	規格	4cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を湯引き加工を行いすぐに使用できる真鯛スライスに仕上げました。サイズ:8g、10g、12gその他サイズ承ります。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000241  	商品名	(冷凍)真鯛スキンレススライス10枚×20pc(生食用)		
	規格	4cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛をすぐに使用できる真鯛スライスに仕上げました。サイズ:8g、10g、12gその他サイズ承ります。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質		原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000120  	商品名	(冷凍)真鯛湯引切落200g×24pc(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛を湯引きにして、一口サイズの切り身に仕上げました。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000111  	商品名	(冷凍)真鯛スキンレス切落200g×24pc(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛の皮を引いて、一口サイズの切り身に仕上げました。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質		原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000118  	商品名	(冷凍)真鯛頭半割2尾分×15pc(加熱用)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛のカマ付の頭を調理しやすく半分に割りました。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# 真鯛


商品コード: AT-017179-0000000278 	商品名	(冷凍)真鯛カマ500g×20pc(加熱用)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛の1尾から2個しか取れない大変希少な部位を個別真空しました。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000268 	商品名	(冷凍)真鯛中骨10kg(加熱用)		
	規格	1cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮な真鯛の加工時に出る中骨を凍結いたしました。鯛出汁等でご使用いただけます。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# ブリ

商品コード: AT-017179-0000000135  	商品名	(チルド)ブリラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なブリを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000140  	商品名	(チルド)ブリカマ付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なブリを3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000272  	商品名	(チルド)ブリ皮付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なブリを3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000262  	商品名	(チルド)ブリスキンレスロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なブリを5枚おろしにして皮を取って半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000270  	商品名	(冷凍)ブリカマ付フィーレ(加熱用)		
	規格	段ボール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なブリを3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# シマアジ

商品コード: AT-017179-0000000173  	商品名	(チルド)シマアジラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なシマアジを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000276  	商品名	(チルド)シマアジカマ付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なシマアジを3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000277  	商品名	(チルド)シマアジ皮付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なシマアジを3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000181  	商品名	(チルド)シマアジスキンレスロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なシマアジを3枚におろし、皮を引いて4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000274  	商品名	(冷凍)シマアジ皮付フィーレ5kg(加熱用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なシマアジを3枚におろし、皮付きで半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# カンパチ

商品コード: AT-017179-0000000158  	商品名	(チルド)カンパチラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なカンパチを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000160  	商品名	(チルド)カンパチカマ付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なカンパチを3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000275  	商品名	(チルド)カンパチ皮付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なカンパチを3枚におろし、腹骨をすいて半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000164  	商品名	(チルド)カンパチスキンレスロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なカンパチを3枚におろし、皮を引いて4つ割りにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000271  	商品名	(冷凍)カンパチカマ付フィーレ(加熱用)		
	規格	段ボール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なカンパチを3枚おろしにして半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# スマ


商品コード: AT-017179-0000000199 	商品名	(チルド)媛スマラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なスマを水揚げ後その場で活けることで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—




# クエ


商品コード: AT-017179-0000000184  	商品名	(チルド)クエラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なクエを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000247  	商品名	(チルド)クエカマ付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なクエを3枚おろしにしてカマ付き半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000248  	商品名	(チルド)クエスキンレスロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なクエを5枚おろしにして皮を取り除き半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# ハタ


商品コード: AT-017179-0000000192  	商品名	(チルド)ハタラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なハタを水揚げ後その場で活けることで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000250  	商品名	(チルド)ハタカマ付フィーレ		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なハタを3枚おろしにしてカマ付き半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000251  	商品名	(チルド)ハタスキンレスロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なハタを5枚おろしにして皮を取り除き半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# ヒラメ

商品コード: AT-017179-0000000249  	商品名	(チルド)ヒラメラウンド		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なヒラメを水揚げ後その場で活〆することで高鮮度を維持した1本物です。		
	期限設定無し		保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000252  	商品名	(チルド)ヒラメスキンレスロイン		
	規格	発泡スチロール	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なヒラメを5枚おろしにして皮を取り除き半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷蔵
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000273  	商品名	(冷凍)ヒラメスキンレスロイン5kg(生食用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なヒラメを5枚おろしにして皮を取り除き半身ごとに真空包装した使い勝手良い商品です。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000269  	商品名	(冷凍)ヒラメ昆布〆5kg(生食用)		
	規格	2cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	活〆したヒラメの身を昆布で締めうまみを増したロインになります。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質		原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000246  	商品名	(冷凍)ヒラメスキンレススライス10枚×20pc(生食用)		
	規格	4cs	JANコード	
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された新鮮なヒラメをすぐに使用できるスライスに仕上げました。サイズ:8g、10g、12gその他サイズ承ります。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


# NB商品


商品コード: AT-017179-0000000212  	商品名	(冷凍)宇和島の鯛めし30pc(生食用)		
	規格	3cs	JANコード	4571435460043
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された真鯛の身を生のままタレと絡めて熱々のご飯にのせて食べる宇和島自慢の郷土料理です。ご飯と卵をご準備してお召し上がりいただけます。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,ごま,大豆,豚肉	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000222  	商品名	(冷凍)鯛茶漬30pc(生食用)		
	規格	3cs	JANコード	4571435460050
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された真鯛とごまだれの相性が抜群です。ご飯とお湯をご準備してお召し上がりいただけます。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,ごま,大豆	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000232  	商品名	(冷凍)真鯛炊き込み鯛めし24pc(加熱用)		
	規格	3cs	JANコード	4571435460067
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された活×真鯛の身をふつくとご飯と炊くことで、真鯛の出汁の味とともにお楽しみいただけます。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,乳,ごま,大豆,鶏肉,豚肉,ゼラチン	原産国名	—


# 産直ギフト

商品コード: AT-017179-0000000205  	商品名	(冷凍)だてまぐろ詰合せ		
	規格	1cs	JANコード	4571435460371
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	四国は愛媛県と九州は大分県の間にある自然の恵み豊かな海域が「豊後水道」。愛媛県側を「宇和海」と言い、養殖に適した環境で育てたブランド本鮪「だてまぐろ」。赤身はさっぱりとした味わいで食感もよく、中トロは程よい脂でしつこくなく口の中でとろける味わい		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	無	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000211  	商品名	(冷凍)だてまぐろ湯霜漬け詰合せ		
	規格	1cs	JANコード	4571435460784
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	湯霜漬けとは調理方法の一つ。活〆した切身を一度熱湯にくぐらせて表面に熱を加える事によって味を染み込ませ易くさせます。程よく染み込んだタレの味と切身の旨味をお楽しみください。		
	賞味期限	8日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,大豆,豚肉	原産国名	—


商品コード: AT-017179-0000000130  	商品名	(冷凍)宇和島の鯛めし詰合せ		
	規格	1pc	JANコード	4571435460043
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された真鯛の身を生のままタレと絡めて熱々のご飯にのせて食べる宇和島自慢の郷土料理です。ご飯と卵をご準備してお召し上がりいただけます。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,ごま,大豆,豚肉	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000132  	商品名	(冷凍)鯛茶漬け詰合せ		
	規格	1pc	JANコード	4571435460050
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された真鯛とごまだれの相性が抜群です。ご飯とお湯をご準備してお召し上がりいただけます。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,ごま,大豆	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000134  	商品名	(冷凍)真鯛炊き込み鯛めし詰合せ		
	規格	1pc	JANコード	4571435460067
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	愛媛県宇和海で養殖された活〆真鯛の身をふつくとご飯と炊くことで、真鯛の出汁の味とともに楽しみいただけます。		
	賞味期限	730日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,乳,ごま,大豆,鶏肉,豚肉,ゼラチン	原産国名	—

# 産直ギフト

商品コード: AT-017179-0000000210 	商品名	(冷凍)真鯛湯霜漬け詰合せ		
	規格	1cs	JANコード	4571435460449
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	湯霜漬けとは調理方法の一つ。活けた切身を一度熱湯にくぐらせて表面に熱を加える事によって味を染み込ませ易くさせます。程よく染み込んだタレの味と切身の旨味をお楽しみください。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質	小麦,大豆,豚肉	原産国名	—

商品コード: AT-017179-0000000201 	商品名	(冷凍)真鯛昆布旨味詰合せ		
	規格	1cs	JANコード	4571435460432
	参考卸値	—	最小取引単位	—
	商品特徴	活けた鯛の身を国産昆布で締めうまみを増したロインになります。		
	賞味期限	365日	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
	アレルギー物質		原産国名	—