

株式会社石巻フーズ 業務用「三陸 生牡蠣フライ」  
「生でも食べられる鮮度」の牡蠣を使用した牡蠣フライ  
「プレミアム」クオリティでメニュー価値向上に

株式会社セリュックスホールディングスのグループ会社でもある株式会社石巻フーズ（本社：宮城県石巻市魚町 代表：大塚啓）は、2016年2月より業務用商品「三陸 生牡蠣フライ」の販売を開始致します。

【「生でも食べられる鮮度」 三陸 生牡蠣フライ】

港で食べた「獲れたて牡蠣フライ」をいつでもどこでも食べられるように特殊技術で凍結し加工した業務用牡蠣フライです。宮城県の濃厚でクリーミーな最高の状態の生牡蠣フライに仕上げました。ランチメニューやディナータイムでの一品メニューにワンランク上のプレミアムメニューにぴったりの商品となっております。食べた瞬間から香りと旨みが格別に違う「三陸 生牡蠣フライ」をお楽しみ頂けます。



【「生でも食べられる鮮度」 三陸 生牡蠣フライ 3つの鮮度維持】

1、水揚げから洗浄までを最短ルートで加工

魚介類は、水揚げされた瞬間から鮮度劣化がはじまります。漁場から工場、洗浄から加工などの工程をいかに鮮度を落とさずに加工していくかが非常に重要になります。石巻フーズ工場は、漁場からほど近い場所にある事とマイナス1℃の温度帯をキープして加工場に運ぶことで鮮度劣化を最小限に留めます。

2、鮮度を劣化を止めて加工

限りなく生に近い状態で組織を生かして、みずみずしい細胞を再生するCAS装置。急速冷凍装置を組み合わせると、食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し、再現することが可能になります。水揚げされた牡蠣を工場では洗浄後に「CAS凍結」させる事で圧倒的な鮮度保持が保たれ解凍しない限りは何年後でも凍結前の鮮度を限りなく生に近い状態で保つことが可能になります。

3、牡蠣フライ加工

CAS凍結後に、牡蠣フライへと加工されます。解凍しない限り、水揚げ後の状態を限りなく生に近い状態でキープした牡蠣フライとなります。鮮度、食感、旨味、色味ともに獲れたてをそのまま牡蠣フライにしたような商品に仕上がります。

【「生でも食べられる鮮度」 三陸 生牡蠣フライ 3つのおいしさ】

- 1、「鮮度維持」の技術により生で食べれる牡蠣を使用、ひとくち目の香りが違います。
- 2、栄養と美味しさが濃縮された絶妙な食感と独特な甘みが特徴（世界三大漁場で育つ）
- 3、冷凍のまま、揚げることで「外はサククリ」「中はジューシー」の極上牡蠣フライに

メニュー例



産地直送 生牡蠣フライ

シトラスタルタルソースを添えて

生牡蠣フライと相性の良いタルタルソースにレモンを足してさっぱりと仕上げました。

三陸 fried Oyster

シズリングソース

香りの良い生牡蠣フライをほうれん草ライスとトマトソースのプレートに牡蠣の旨みを引ききたたプレートメニュー

商 品 名	業務用 三陸産冷凍 生牡蠣フライ
原 材 料 名	衣 (パン粉、小麦粉、植物油脂、食塩、粉末状植物性たん白、でん粉、大豆粉)、かき、加工でん粉、調味料 (アミノ酸)、カロチノイド色素
衣 の 率	55%
内 容 量	500 g
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してください。
原 料 原 産 地	宮城県産
製 造 者	株式会社石巻フーズ 〒986-0022 宮城県石巻市魚町2丁目6-1

アレルギー物質 (推奨品目含む)・・・小麦、大豆

※この商品に使用しているかきなどの二枚貝には、かきが共生しています。

●本件に関するお問い合わせ●  
株式会社セリュックスホールディングス 企画広報部 大沢,中村  
TEL : 03-5418-7561 E-mail : koho@celux.co.jp

●商品に関するお問い合わせ●  
株式会社石巻フーズ 担当 佐藤  
〒986-0022 宮城県石巻市魚町2丁目6-1  
TEL : 0225-98-7517 FAX:0225-98-751

株式会社石巻フーズ URL: <http://www.is-foods.co.jp/>

株式会社セリュックスホールディングス : <http://www.celux.co.jp/>