

FOODS CATALOGUE

SHIRAIMATSU FOODS CO., LTD.

白井松食品株式会社 食品カタログ



--- 目次 ---

オリーブの実

03 オリーブの実

缶詰

08 ピメント・ピキージョ

08 極太ホワイトアスパラ

09 プエッロ（リーキ／ポワロー／ポロネギ）

スパイス

11 パプリカパウダー

11 コロランテ（色粉）

14 サフラン

スナック

16 ピコス

16 レガーニャス（ゴマ入り）

その他

18 アルギン酸ナトリウム

18 塩化カルシウム

フローズン

20 紋甲イカ墨

世界最大のテーブルオリーブ製造者



アグロ・セビージャ社

Aceites Agro Sevilla, S.A.U.

“アグロ・セビージャ”は1977年に協同組合として設立されました。4,000以上の生産者からなる12の協同組合で構成された世界最大のテーブルオリーブの製造者であり、スペインの主要なオリーブオイル輸出業者の1つです。

オリーブの協同組合として設立された“アグロ・セビージャ”は、テーブルオリーブとオリーブオイルの各生産段階に関与しています。オリーブの木の手入れからオリーブの収穫、最終製品の製造、流通、販売まで、厳密なトレーサビリティとより優れたソースから最終目的地までのバリューチェーンの各段階での品質管理まで行います。

品質と認証

品質と安全性に関する“アグロ・セビージャ”のコミットメントは、最も厳しい顧客と消費者の要件と期待を満たしているだけでなく、農家所有の企業として、持続可能性を確保し環境を保護するためのプロセスと、責任ある管理を保証しています。

- ・生産能力 80,000Mt / 年、世界70か国以上へ輸出
- ・ISO9001・14001、IFS、BRC取得、HALAL認証取得

南スペイン最高のオリーブブランド



コーポリーバ

COOPOLIVA

「南スペイン最高のオリーブ」と言うのは、間違いなく“コーポリーバ”であると自負しています。実際に“コーポリーバ”ブランドは非常に有名であるため、世界中の多くの地域で“オリーブ”を注文せず、代わりに“コーポリーバ”というブランドを買い求めています。



コーポリーバ テーブルオリーブの特徴

色の違い

・グリーンオリーブ

グリーンオリーブの収穫には特別な注意が払われており、果実が損傷しないようにしています。そして、生の果実特有の苦味を除去する工程によって処理されます。

グリーンオリーブはアペリティフとして、または、レシピにおいしくて健康的なアクセントとして加えるのに最適です。

・ブラックオリーブ

オリーブは木から直接収穫すると緑色ですが、果実の自然な熟成を促進すると、オリーブの皮は黒くなり、果実は茶色になります。そのマイルドな味は、あらゆる種類の材料と完璧に組み合わせることができ、ピザ、パスタなどの調理に特に適しています。

品種

・オヒブランカ種

葉の裏側が白く銀色に見えることが名前の由来。

(hoja 葉 blanca 白)

中程度の大きさで、果肉がしっかりとしており、ジューシーな味わいで、オードブルやサラダに最適。
グリーンオリーブ / ブラックオリーブで使用



タイプ

・種抜き 【ブラック／グリーン】

中にアンチョビ等を詰めたり、そのままオードブルとしてお使いいただけます。

・スライス 【ブラック】

パスタやサラダなどのトッピングとしてお使いいただけます。



項目	グリーンオリーブ	ブラックオリーブ		
品種	オヒブランカ	オヒブランカ	オヒブランカ	オヒブランカ
タイプ	種抜き	種抜き	種抜き	スライス
サイズ	スリム缶(A370)	スリム缶(A370)	A8	パウチ
内容量	350g	350g	2,600g	1,600g
固形量	150g	150g	1,200g	936g
入数	12缶×2合	12缶×2合	6缶	10袋

グリーンオリーブ種抜き 350g



ブランド名	コーポリーバ COOPOLIVA
商品コード	00100100
荷姿	24缶(12缶×2合)/ケース
規格	350g/缶
固形量/内容量	350g/150g (約50粒)
個包装サイズ (直径x高さ)	φ65x119
品質保証期間	3年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	品種：オヒブランカ ブラックオリーブよりも風味と塩味があり、しっかりとした食感が特徴。使い切りやすいスリム缶タイプ。前菜・タパス、サラダ、アンチョビなどの詰め物におすすめ。

ブラックオリーブ種抜き 350g



ブランド名	コーポリーバ COOPOLIVA
商品コード	00100200
荷姿	24缶(12缶×2合)/ケース
規格	350g/缶
固形量・内容量	150g (約50粒)
個包装サイズ (直径x高さ)	φ65x119
品質保証期間	3年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	品種：オヒブランカ グリーンオリーブよりもマイルドで塩味が少なく、やわらかい食感が特徴。使い切りやすいスリム缶タイプ。ピザ・パスタ、サラダ、煮込み料理におすすめ。

ブラックオリーブ種抜き 2,600g



ブランド名	コーポリーバ COOPOLIVA
商品コード	00100300
荷姿	6缶/ケース
規格	2,600g/缶
固形量・内容量	1,200g (約400粒)
個包装サイズ (直径x高さ)	φ154x154
品質保証期間	3年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	品種：オヒブランカ グリーンオリーブよりもマイルドで塩味が少なく、やわらかい食感が特徴。お得な大容量タイプ。ピザ・パスタ、サラダ、煮込み料理におすすめ。

ブラックオリーブスライス 1,600g



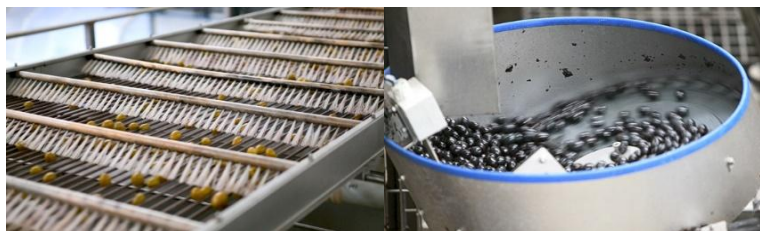
ブランド名	コーポリーバ COOPOLIVA
商品コード	00100400
荷姿	10袋/ケース
規格	1,600g/袋
固形量・内容量	936g
個包装サイズ (直径x高さ)	-
品質保証期間	3年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	品種：オヒブランカ グリーンオリーブよりもマイルドで塩味が少なく、やわらかい食感が特徴。大容量のスライスタイプで、容器の廃棄が簡単なパウチ包装。ピザ・パスタ、サラダ、ソースにおすすめ。

コーポリーバ テーブルオリーブの製造工程



・収穫と輸送

収穫期は9月から11月です。オリーブは生産者によって丁寧に集められ、協同組合に運ばれます。協同組合に輸送されたオリーブは、工場に運ばれるまで塩水に保存されます。



・選別

オリーブは洗浄され、タンクに保管され、サイズ（1 kgあたりのオリーブの平均量）に応じて分類されます。徹底的な品質管理に準拠していない果実は除去されます。



・あく抜き

生の果実特有の苦味を取り除くためのプロセスにかけられます。その後、タンクに保管され、3～5か月間の制御された自然発酵が行われます。



・ブラックオリーブ酸化プロセス

適切なグレードに達するまで、果物の自然な熟成を加速する酸化プロセスにかけられます。



・オリーブの分類/準備

最終的な製品形態に応じて分類され、プレーン、種抜き、スライスなどの工程が行われます。次に、さまざまな形式の缶、ガラス瓶などの容器に充填されます。



・殺菌

オリーブの保存がそれらの栄養特性、外観、および味のすべてを保持することを保証するために、包装された製品は低温殺菌/加熱殺菌プロセスにかけられます。



・ラベル付けと梱包

各容器にはラベルが貼られ、梱包されます。これで製品となり、“コーポリーバ”テーブルオリーブとして世界中に出荷されます。

スペイン伝統野菜の取り扱いに定評のある生産者



コンサバス・アラマヨ Conservas Aramayo S.A.

アラマヨ社は、1988年に設立された伝統的な家族経営の企業です。最新技術を導入し、厳格に製品管理された高品質な商品提供をモットーとしています。

環境保全にも取り組んでおり、できるだけ環境にやさしい素材を厳選し、すべてのパッケージはリサイクル可能です。最高の品質、食品の安全性、そして環境への影響が少ないという点で、多様で美しい製品を提供するよう努めています。そして、顧客の健康を守るために塩を使わない幅広い製品を製造しています。

・IFS(International Food Standard)認証

・ピメント ピキージョ

Piquilloとはスペイン語で「小さなくちばし」を意味する小型の赤ピーマンで、辛みはありません。

9月からの収穫時期に、約7cmに成長した果実が手作業で収穫されます。伝統的にスペイン北部ナバラで栽培、自家消費されてましたが、約40年前、ナバラ出身の男性が始めたサン・セバスチアンの有名なレストランで、ピキージョが提供され、そのおいしさを多くの人が知るようになりました。

ピキーリョは食物繊維、ビタミンC、ビタミンE、ビタミンA、ビタミンBを多く含んでおり、特にビタミンCの含有量がとても高く、柑橘類の果実に匹敵します。



“ピミエント・デル・ピキージョ” 赤ピーマン



ブランド名	アラマヨ ARAMAYO
商品コード	01000100
荷姿	24缶/ケース
規格	390g/缶
固形量・内容量	300g (20～25枚)
個包装サイズ (直径x高さ)	Φ75 x 110
品質保証期間	5年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	品種：ピキージョ 形状：ホール（クチバン型） 赤ピーマン、ピキージョ種を手作業にてローストし、薄皮と中の種を除去して水煮にしました。わずかな苦味と舌に広がる独特な風味が、このピキージョ種の特徴です。ホールの状態なので、詰め物料理に最適ですが、オリーブオイルでソテーして頂くだけでも美味です。

極太ホワイトアスパラ水煮



ブランド名	アラマヨ ARAMAYO
商品コード	01000200
荷姿	12缶/ケース
規格	780g/缶
固形量・内容量	500g (8～12本)
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	157 x 80 x 80
品質保証期間	3年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	スペイン産の極太ホワイトアスパラの缶詰。 筋や、固い部分がなく、口の中でとろけるような柔らかさが特徴です。 冷やしたアスパラにマヨネーズを付けるだけでも美味ですが、カナッペの材料として、また、ソテーしてオランダーズソースを添えれば、素敵な前菜となります。 1缶に8～12本のアスパラが入っています。(直径20mm～25mm)

プエッロ（リーキ／ポワロー／ポロネギ）水煮



ブランド名	アラマヨ ARAMAYO
商品コード	01000300
荷姿	12本/ケース
規格	660g/本
固形量・内容量	400g（5～7本）
個包装サイズ （直径x高さ）	Φ80 x 170
品質保証期間	5年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	スペインでも有数の野菜の産地であるナバーラ州近郊のリンコン・デ・ソト（ラ・リオハ州）産。 収穫されてすぐのプエッロ（リーキ／ポワロー／ポロネギ）を水煮にしました。 スペイン語：プエッロ 英語：リーキ フランス語：ポワロー イタリア語：ポッロ

創業100年を超える老舗スパイスメーカー

ホセ・マリア・ヘルナンデス

José María Hernández S.L.



ラ・ダリア

LA DALIA

ホセ・マリア・ヘルナンデス社は1913年にパブリカパウダー製造/販売業者として設立されました。現在もラ・ダリアブランドのパブリカパウダー及び各種スパイスを製造販売しており、DOPピメントン(原産地呼称統制委員会)が定める製造者でもあります。

・品質管理体制：IFS取得



DOP ピメントン デラベラについて

- ・DOP(原産地呼称保護制度)のコンセプト
一定の地域で生産、製造、加工され、その製品が特別なものであると広く認識され、証明された製品に与えられます。
- ・Pimentón de la Veraピメントン デラベラ
認可された品種を使用し、赤色に完熟した実をナラまたは樫の薪を使った伝統的な方法で乾燥させ、石臼で挽いた製品に
- ・生産地
スペイン エクストレマドゥーラ州の北部カセレス県ラベラ郡
- ・品種
コロンブスが1493年のアメリカ航海の際にスペインに持込んだ在来種
甘口のBola、Jarnada種、辛口のJeromin、Jarando、Jariza種
- ・トレーサビリティと原産地の品質保証
DOP委員会による栽培、収穫、生産のすべてのステップを管理、品種の特定や官能試験など品質検査を実施し、厳しい基準を維持

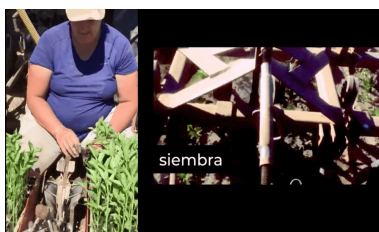


パプリカパウダーの製造工程



・準備

温室で種を植え、苗の準備から始めます。



・植え付け

：苗を畑に植え付けます。



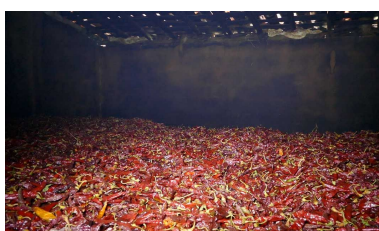
・収穫

手作業で収穫されます。



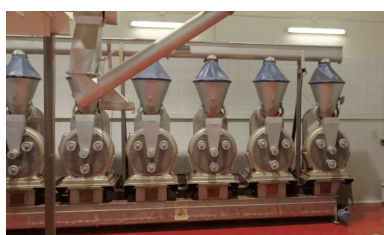
・薪の火で燻煙乾燥

オーク薪の煙での乾燥は有名で、そのスモーキーな香りが特徴です。
パプリカは45℃以下の低温で、10～12日かけてゆっくりと乾燥されます。



・ふるい分け

原料は最初の粉碎にかけられます。不純物を除去するために、ふるい分けが実施されます。



・主粉碎

パプリカパウダーの製造で最も重要な工程の1つです。
ふるい分けされた原料を、柔らかい赤い粉末まで粉碎します。



・梱包

完成したパプリカパウダーを梱包し出荷します。

薫製パプリカパウダー ピカンテ(辛口)ドゥルセ(甘口)



ブランド名	ラ・ダリア La DALIA	
商品コード	ピカンテ 01200200 (10缶) 01200400 (2缶)	ドゥルセ01200300 (10缶) 01200500 (2缶)
荷姿	10缶/ケース 2缶/ケース	
規格	370g/缶	
固形量・内容量	370g	
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	100x100x95	
品質保証期間	2年	
保存基準	常温	
原産国	スペイン エクストレマドゥーラ州 DOP Pimentón De la Vera ピメントン・デ・ラ・ベラ	
商品説明	乾燥パプリカ100% ピカンテ: 辛みがあるタイプ ドゥルセ: 辛みのないタイプ	

コロランテ (パエリア用色粉)



ブランド名	ラ・ダリア La DALIA
商品コード	01200100
荷姿	1本/ケース
規格	1000g/本
固形量・内容量	1000g
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	100 x 105 x 195
品質保証期間	5年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	サフランの代用品として手軽に使えるパエリア用色粉です。色の出具合は抜群です。 (パエリア6人前にティースプーン1杯程度使用)

1904年創業。三世代にわたり最高品質のサフランの栽培から販売まで手掛けるスペイン産サフランの老舗企業。



セアエ

C.E.A.E. (COMPAÑÍA EXPORTADORA DE AZAFRÁN ESPAÑOL)



セアエ社の歴史は20世紀初頭のテルエル、特にリベラ・デル・ヒロカの村、モンレアル・デル・カンポから始まる。ここはスペインの主要なサフラン生産地のひとつで、エスタニスラオ・ゲレーロとフェリサ・ムニョスはそこでサフランの取引を始めた。

数年後、二人の息子であるフェリックス、ホセ、ゴンサロがゲレーロ・ムニョス社を設立し、国際的なサフラン商社として知られるようになった。当時、スペインは世界におけるサフランの主要生産・販売国であり、ゲレーロ・ムニョスはその主要事業者のひとつであった。製法が完成し、新たな市場が知られるようになり、当社の主力商品である、サフランクーペとサフランパウダーが開発された。

その後、スペインのラ・マンチャ地方にあるアルバセテに移転。ここは世界最高のサフランを生産する地域であり、この貴重なスパイスの国際取引の中心地でもある。

1993年、C.E.A.E. (COMPAÑÍA EXPORTADORA DE AZAFRÁN ESPAÑOL) が設立され、3代目は市場のグローバル化、品質と生産システムの改善、新ブランドの開発、新しい包装形態の革新とデザインという新たな課題に直面している。

オンサ, サフランクーペ III 5g



ブランド名	オンサ ONZA
商品コード	00500300
荷姿	12個/ケース
規格	5g/個
固形量・内容量	5g
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	95x60x18
品質保証期間	2年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	ISO3632 CATEGORY I クロシン（着色力）：200以上 ピクロクロシン（風味）：70以上 サフラナル（香り）：20以上50未満 含水率：12%未満 めしべの赤い部分のみを使用したクーペ規格となります。 ※あらかじめスープ、水につけてサフランの色と香りを抽出してからお料理にお使いください。

スペイン産サフランのめしべの赤い花頭部分のみ厳選したクーペ規格。

ISO3632 CATEGORY I。

全体の約30%が長さ15~35mm（メーカー基準でレベルIII※相当）

※品質の違いではありません。

サフランクーペ



enlarged view



ホールのサフランから花柱の部分を取り除いたもの。精巧で繊細な分離工程を経て、サフランの色素が抽出可能な赤い花頭部分のみを使用した最高品質のサフラン。

サフランホール



enlarged view



ホールは1つの花から3本しかとれない雌しべの部分。花頭と花柱で構成されており、花頭の長さとは花柱の違いにより、様々なカテゴリーがある。

サフランカット



enlarged view



ホールのサフランを粒径0.8mm以上にカットしたもの。ホールの目に見える部分を残しながら、様々なレシピに容易に溶けるため、一部の消費国では高く評価されている。

サフランパウダー



enlarged view



ホールのサフランを粉碎したもの。最も溶けやすく、サフランの特性である香り、色、風味を即座に料理に取り入れることができる。

職人こだわりの原料で一つ一つ手作りの逸品

アルテサノス・ドミンゲス ARTESANOS DOMÍNGUEZ S.L



ドミンゲス社は、1968年にピコス製造販売業者として創業しました。
最高の原料を使用し、伝統的なレシピに沿って、品質にこだわりを持った職人が一つ一つ手作りで製造しています。
ISFを取得し、アメリカやEU諸国など世界中に輸出しています。

ピコスとは

ピコスはスペインの「乾燥パン」です。
ベーカリーでパンを成型した後にできる、中途半端な生地の切れ端を小さく丸めて焼き上げたものがピコスの始まり。昔から食べられてきたパンの一種です。
小指ほどの太さと大きさのものがピコス（ピコ／pico は「先端」という意味）です。
1000年以上も前から存在していたと言われており、完全に水分を飛ばしてあるので長期保存がきくこと、軽いことなどから保存食、又は旅に出かける時の常備食として利用されていたのだそう。スペインからアメリカ大陸の植民地へ向かう際、船乗りたちのためのパンとしても重宝していたのだそうです。
現在はテーブルに乗せられるパンのカゴと一緒に入っていたり、アペリティーボの生ハムやチーズの皿にいっしょに盛り付けたりされます。



ピコスの製造工程



原料となる小麦粉、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、塩、水、酵母などを混ぜ合わせ、生地を作る。



生地を練る。



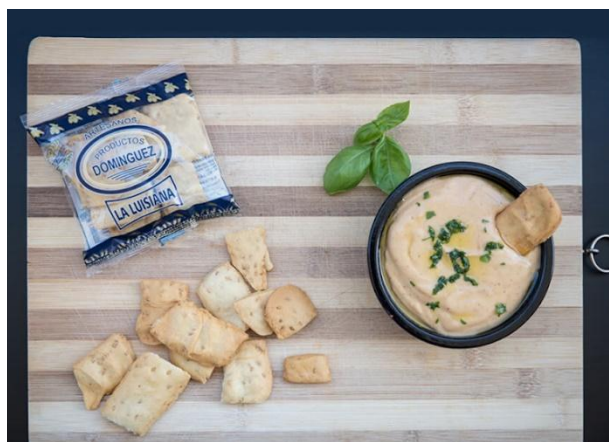
“一つ一つ手作り”で成形してオーブンで焼く。

ピコス（乾燥パン/クラッカー）



ブランド名	ドミンゲス DOMINGUEZ
商品コード	01100100
荷姿	12袋/ケース
規格	500g/袋
固形量・内容量	500g（約250個）
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	150x350x60
品質保証期間	2年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	スペイン版グリッシーニ。アンダルシア州セビリア近郊にて栽培される小麦を主原料に、昔ながらの方法で生産されています。パリパリ感と小麦の旨みが特徴。硬すぎず、生ハムとあわせていただければ、それだけでパーティーメニューの主役となります。オリーブの実と一緒に突き出しにしていいただければ、ワインのお供としてお客様に喜ばれること請け合いです。(小指ぐらいの大きさ)

レガーニャス ゴマ入り（乾燥パン/クラッカー）



ブランド名	DOMINGUEZ ドミンゲス
商品コード	01100200
荷姿	20袋/ケース
規格	200g/袋
固形量・内容量	200g
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	150x250x60
品質保証期間	1年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	熟練のパン職人がひとつひとつ手作りする、スペイン・アンダルシアを代表する乾燥パンの一種。 ゴマの風味とクセになるクリスピーな食感が特徴的で、ピコスとはまた違った味わいがあります。 クリームチーズやフムスなどに合わせても美味しいですが、そのままでも楽しめます。

球状のゼリーを作るゲル化剤

アルギン酸ナトリウム/塩化カルシウムの調理使用方法

○基本使用法

「アルギン酸ナトリウム水溶液を、塩化カルシウム水溶液に落とす。」
 これにより、イクラの様な球状のゼリーや麺状のゼリーを作ることができる。
 初めて作る場合は、まず、水+アルギン酸の水溶液を、塩化カルシウム水溶液に落として試してみる。
 粒が大きくなればなるほど、きれいな形に作るのは難しいため、小さい粒を作るところからはじめる。

○塩化カルシウム水溶液の基本配合

水500g ： 塩化カルシウム3.25g

温の水の中に塩化カルシウムを溶かす。軽く攪拌すれば容易に溶解する。
 ただし、同じ水溶液の中で、何度もアルギン酸ゼリーを作ると、
 固まる効力が弱まる。その場合は、新たな塩化カルシウム水溶液を使うこと。



○アルギン酸水溶液の基本配合例

夕張メロン果汁： 果汁300g：アルギン酸1.5g
 リンゴ果汁： 果汁250g：アルギン酸2.0g：クエン酸0.18g (クエン酸で調節)

○作業手順

- ①原料を計量
- ②ブレンダーを使用してアルギン酸ナトリウム、クエン酸を果汁に混ぜ合わせる
- ③シノアで濾す
- ④アルギン酸水溶液を冷蔵庫でしばらく寝かせ空気を抜く
 ※ 空気が抜けていないと、⑤の工程で水面に水溶液が浮いてしまい、丸い形が作れません。↓
- ⑤アルギン酸水溶液を塩化カルシウム水溶液に落とす
- ⑥放置し固める ※卵黄位の大きさで3～4分 大きさにより調整
- ⑦水洗い ※水洗いが不十分だと中まで固まり、素材の味が消えてしまう



○使用上の注意

- ★ 塩味の液体にアルギン酸を混ぜた場合は固まりません。
 解決法：塩を上振り掛ける。味のついたソースを出来上がったゼリーにかける。
 味のついたソースをゼラチンで固めたものをアルギン酸入りの液体の中に加え、一緒に固める。
- ★ アルコール類・乳製品に、そのままアルギン酸を混ぜた場合は固まりません。
 解決法：水100g：アルギン酸5gの水溶液を作り、これをアルコール類、乳製品に加える。
 アルコール類は、ワイン程度のアルコール度数であれば固めることが出来るが、
 スピリッツなど、アルコール度数の高いものは固めることが出来ない。

アルギン酸ナトリウム(食品添加物)



商品コード	01500400
区分	食品添加物
荷姿	1本 / ケース
規格	500g / 本
個包装サイズ (直径x高さ)	Φ95 x 190
品質保証期間	-
保存基準	常温
加工者	白井松新薬(株)
商品説明	イクラ状のゼリーを作るときに使用する基材。 果汁などにアルギン酸ナトリウムを混ぜ合わせ、塩化カルシウム溶液に注射器で1滴ずつ落とせば、キャビアやイクラ状のゼリーを作ることができます。

塩化カルシウム (食品添加物)



商品コード	01500300
区分	食品添加物
荷姿	1本 / ケース
規格	500g / 本
個包装サイズ (直径x高さ)	Φ80 x 160
品質保証期間	-
保存基準	常温
加工者	白井松新薬(株)
商品説明	イクラ状のゼリーを作るときに使用する基材。 果汁などにアルギン酸ナトリウムを混ぜ合わせ、塩化カルシウム溶液に注射器で1滴ずつ落とせば、キャビアやイクラ状のゼリーを作ることができます。

紋甲イカ(ヨーロッパコウイカ)墨

主に地中海地方でイカ墨は調理に使用されてきました。
パスタソースに使ったイカスミスパゲッティや、パエリアに混ぜる等して利用されています。

・紋甲イカとは

コウイカ目に属する大型のイカに与えられる和名。背中にある丸い紋が名前の由来。

「もんごういか」と呼ばれるのは、アフリカ沿岸やヨーロッパ産のヨーロッパコウイカと、東南アジア産のトラフコウイカなどが主流である。

～ヨーロッパコウイカ～

英名：Common cuttlefish

学名：Sepia officinalis Linnaeus

分類：コウイカ目 コウイカ科 コウイカ属

体長：胴長（外套長）45cm

分布：ヨーロッパのほぼ全域（ノルウェー～地中海）
アフリカの西岸から北岸（地中海）にかけて

特徴：大型のコウイカ類で、体重は4kgに達する。
水深100m以浅の海底に住み、魚やエビ、
カニなどを餌とする。
モロッコからセネガルにかけての北西アフリカ
沿岸が主要漁場で、トロールで漁獲される。



紋甲イカ(ヨーロッパコウイカ)墨



漁獲原産地：



モロッコ

商品コード	01600100
ブランド名	マルハニチロ
荷姿	10袋 / ケース
規格	1,000g / 袋
固形量・内容量	墨袋のサイズにばらつきがございます。
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	210 x 150 x 45
品質保証期間	1.5年
保存基準	冷凍
原産地	モロッコ
商品説明	紋甲イカ(ヨーロッパコウイカ)の墨袋を タイまたはベトナムで選別し、使い易く 凍結しました。 イカ墨パスタなどの素材として、加熱し てご利用いただけます。



白井松食品株式会社 SHIRAIMATSU FOODS CO., LTD.

〒103-0027

東京都中央区日本橋1-2-10 東洋ビルディング3F

TEL.03-6910-8833 FAX.03-6910-8834

www.shiraimatsufoods.com

HP

