



Cells Alive System

三陸から
とれたて
冷凍革命

保存版 2016.9

生よりおいしい 凍結さんま

CAS(キャス)凍結で刺身鮮度封印

CAS凍結は細胞を壊さず素材を凍らせる世界最新の革命的な冷凍技術です。



90
日

●驚きの賞味期限

最新の凍結技術
CASで鮮度封印



10
分

●かんたん流水解凍

使用時は流水で解凍
水も濁らず綺麗に解凍



甘みも
UP

●旨味UP冷凍熟成

ドリッパー一滴出ない
浜鮮度のお刺身が完成

※-18℃以下での保存(開閉の多い家庭用冷凍庫では、1か月を目安にご賞味ください。)



CAS凍結+冷凍熟成

水揚げ鮮度のお刺身が復元され
冷凍熟成による旨味と甘みが加わります。

A CAS凍結【鮮さんま】

※調理方法の説明書付

刺身に
最適



使う分だけ
個包装

冷凍熟成で生さんまより甘み旨味がアップ!! 簡単な流水解凍で、いつでも浜の刺身品質が再現されます。個包装で利便性の高いおすすめセットです。

(送料・消費税込)

- ①[大] 10本入 3,580円
 - ②[大] 20本入 5,750円
 - ③[大] 30本入 7,380円
 - ④[特大] 6本入 3,600円
- [大]1尾150g以上 [特大]1尾170g以上

B CAS凍結【彩りセット】



旬の味覚をいつでもお刺身で楽しめる、この秋おすすめの凍結詰め合わせ品セットです。浜でしか味わえない透き通るイカや、片貝を外して下処理したホタテ貝は、解凍してお刺身でご賞味ください。

- 鮮さんま(大) 150g 6本
- 鮮するめいか(中) 200g 3杯
- 三陸産ほたて貝 12cm 3枚
- 三陸煮ダコ(カット) 200g

(送料・消費税込)

⑤ 4,200円



三陸水産市場

新鮮な魚介類を鮮度劣化させることなく、いつでも手軽に楽しんでもらいたい。わたしたちは、水揚げ鮮度にこだわり、CAS凍結で冷凍技術革命を起こしていきます。



クール宅急便

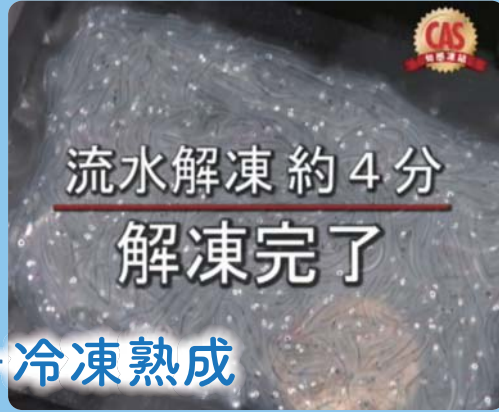
冷凍便

有)三陸とれたて市場 岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8 TEL: 0120-369-841 FAX: 0192-44-3484

www.sanrikutoretate.com

③ 追加でもう一品【旬の味覚をそのまま堪能】

使う分だけ
個包装



冷凍熟成で生より甘み旨味がアップ!!
簡単な流水解凍で、いつでも刺身品質が再現されます。

(消費税込)

各1袋 **300円**

⑥ 下処理済刺身用ほや 100g

⑦ 刺身用生しらす 50g

(有)三陸とれたて市場
FAXご注文書



【ご記入日】 20 年 月 日
FAX 0192-44-3484
TEL ☎ **0120-369-841**

①ご注文主様

▼下記の必要事項をご記入の上、FAXにてお送りください。お電話でも受け付けております。

お名前	フリガナ		
電話	市外局番 ()	-	
住所	〒	都道府県	区市郡村

②お支払い方法をお選びください

- 郵便振替 コンビニ払い
 銀行振込 代金引換
 ご希望の方法にチェックを入れてください。

郵便振替・コンビニ払い・銀行振込は、ご請求書を郵送いたします。ご入金を確認できましたら、準備がととのいしだい発送いたします。

③お届け先

お名前	フリガナ	電話 ()
住所	〒	都道府県 区市郡村
商品名	No.	個数 金額 円
	No.	個数 金額 円
備考	配達時間帯	午前中 12-14時 14-16時 16-18時 18-20時 指定無

④お届け先

お名前	フリガナ	電話 ()
住所	〒	都道府県 区市郡村
商品名	No.	個数 金額 円
	No.	個数 金額 円
備考	配達時間帯	午前中 12-14時 14-16時 16-18時 18-20時 指定無

⑤お届け先

お名前	フリガナ	電話 ()
住所	〒	都道府県 区市郡村
商品名	No.	個数 金額 円
	No.	個数 金額 円
備考	配達時間帯	午前中 12-14時 14-16時 16-18時 18-20時 指定無

⑥お届け先

お名前	フリガナ	電話 ()
住所	〒	都道府県 区市郡村
商品名	No.	個数 金額 円
	No.	個数 金額 円
備考	配達時間帯	午前中 12-14時 14-16時 16-18時 18-20時 指定無