



ニュージーランド産のオビレタチを国内工場
で 30 cm に切り揃えました。

用途に応じてお好みの大きさを自由にカ
ットしてご利用いただけます。

原料は大型トロール漁で漁獲しているた
め、国内の釣り物とは違って銀色の皮剥
がれが多くなっていますが、船上凍結品
のため鮮度が良好で脂が乗っておりま
す。

日本でタチウオと言えば、夏を旬として
西日本を中心として食べられている魚で
すが、近年は輸入物の流通量が増加し、年
中広い地域で食べられています。

天ぷらなど揚げ物、南蛮漬け、焼き、韓国
風辛煮などにすると大変美味。リーズナ
ブルな価格ですので季節を問わず一年を
通してご利用ください。

太刀魚

骨取
30cm

タチウオ(オビレタチ)カット

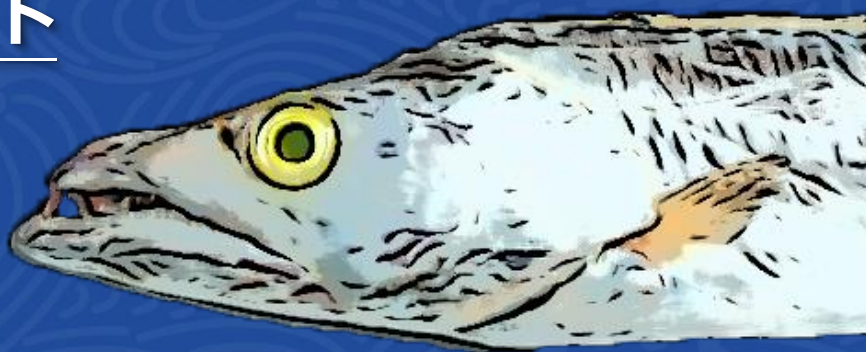
[オビレタチ] ※(注)

ニュージーランド原料/国内加工

規格：1 枚約 180-220g

長さ約 30 cm

荷姿：2kg×6 合 [12kg]



株式会社 シンポフーズ

Tokyo

Fukuoka

Sendai

Osaka

Sapporo

Naha



※(注)「オビレタチ」はタチウオ科オビレタチ亜科
オビレタチ属に属するタチウオです。

タチウオ科

タチウオ亜科-タチウオ属 など

オビレタチ亜科-オビレタチ属-オビレタチ

クロタチモドキ亜科-クロタチモドキ属など