



7月入荷予定 ロイヤルタイププレミアム

ツナフレーク油漬け 缶詰・レトルトパウチ

タイ近海 こしながまぐろ 「色が白い」「身が柔らかい」「味が美味しい」

今回、新商品として「こしながまぐろ」を使用したツナフレーク油漬(缶詰・レトルトパウチ)をご案内いたします。

サラダ・パスタ・惣菜パン・カレー等使い方はいろいろ。



ツナフレーク 中身



150g缶



1,705g缶



1kg袋・3kg袋

規格	荷姿	保存方法	賞味期限
ツナフレーク 油漬 (ライトミート)	150g×48缶	常温	製造後3年
	1,705g×6缶		
	1kg×10袋		製造後2年
	3kg×4袋		

〈こしながまぐろ使用ツナ油漬け 商品特長〉

- ・こしながまぐろを原料に食べやすいフレーク状にしたツナ油漬け
- ・ピンナガマグロに似た「色の白さ」「身の柔らかさ」が特長
- ・日本では馴染みが少ないものの、アメリカをはじめ「色が白く味が良い」との評価で、サラダメーカー、スーパーマーケットの惣菜、サンドイッチ等で使用されています
- ・お客様の用途シーンに応じ、缶製品・袋製品どちらも提案可能

〈使用例〉



彩りセミドライマリネ野菜と
モッツアレラチーズのパニーニ

ツナサンド