

# 生サーモン Fresh Salmon

## モウイサーモン

自慢の最高品種。脂のりと食感の絶妙なバランスをお楽しみください。



トリムA



トリムE



**Mowi Salmon**

Superior since 1964

魚種 アトランティックサーモン  
(ノルウェー産・養殖)  
規格 トリムA、E



写真はイメージです



写真はイメージです

ノルウェーで1964年より50年以上守り続けてきた強く健康なサーモンです。  
鮮やかな身色、引き締まった身質、バランスのとれた脂のりと豊富な栄養価が特徴です。

## スターリングサーモン

定番品。トリムCは切身、トリムEは刺身に最適です。



トリムA



トリムE

*Sterling*  
The Essence of Aquaculture

魚種 アトランティックサーモン  
(ノルウェー産、カナダ産、スコットランド産・養殖)  
規格 トリムA、C、E



トリムC 使用例



トリムE 使用例

飼料生産から最終加工まで全て自社での一元管理体制を確立。自社の養殖場で育てたサーモンを一度も冷凍せずに生で空輸し、SQF認定を受けた自社工場にて加工しております。

製造工程 飼料生産→種苗生産→成魚養殖→ブリハーベスト→  
1次加工→自社ターミナル→空輸→国内2次加工→出荷

## ノルウェーサーモン切り落とし MAPパック

MAPパックで鮮度密封、美味しさ長持ち。



魚種 アトランティックサーモン  
(ノルウェー産・養殖)  
規格 50g、70g、80g

## ノルウェーサーモン切り落とし

お刺身、サラダなどに最適です。



魚種 アトランティックサーモン  
(ノルウェー産・養殖)  
規格 500g/パック

飼料生産から最終加工まで全て自社での一元管理体制を確立。自社の養殖場で育てたサーモンを一度も冷凍せずに生で空輸し、SQF認定を受けた自社工場にて加工しております。

製造工程 飼料生産→種苗生産→成魚養殖→プリハーベスト→  
1次加工→自社ターミナル→空輸→国内2次加工→出荷

## ノルウェーサーモンスライス ベトナム加工

スライス後に凍結。使いやすさ抜群です。



魚種 アトランティックサーモン(ノルウェー産、  
スコットランド産・養殖、ベトナム加工)  
規格 10g×20枚入/20パック×2合  
賞味期限 製造日より11か月

製造工程 飼料生産→種苗生産→成魚養殖→プリハーベスト→  
1次加工→自社ターミナル→空輸→ベトナム2次加工→国内搬入→出荷