

超冷薫[®] とは



株式会社 オンスイ
愛媛県宇和島市下波 4419
tel:0895-29-0102
担当：東海林

魚の毛細血管まで**完全に血液を除去する特許製法**です。
魚の血生臭さが無くなり、旬の魚の美しさと旨味を堪能出来ます。

超冷薫加工

超冷薫加工



通常の血抜き



超冷薫の血抜き



comment

特許加工を施した後の色合いの
違いは一目瞭然です。
完全な血抜きはまな板さえも
汚しません。また、魚の鰓ま
で白くなるという事は魚体の
血液が全て排出されたと言え
ます。

製品

冷凍ぶりフィーレ



冷凍ぶりロイン



冷凍かんぱちロイン



ぶり / かんぱちスライス

8g, 9g, 10g / 1枚



※写真はぶりスライス

製品

調理例



色鮮やかな製品ですので、見栄えは勿論の事シンプルなものから創作料理まで幅広くご利用頂けます。
完全脱血していますので煮物にご利用頂いてもアクが出ません。