JF 佐賀玄海漁業協同組合 呼子CASセンター

呼子直送

鯛めし

玄界灘が育む豊かな味わい

玄界灘・呼子産の天然鯛を一尾丸ごと使用。
新鮮なまま加工し、常温で長期保存可能！

カンタン調理法

用意するのはお米だけ！炊飯器でカンタン調理

CAS CELLS ALIVE SYSTEM セル・アライブ・システム

CAS凍結では、水分子を細かく振動させながら温度を下げていき最後に弱い衝撃を与えることで、過冷却現象で水分が一気に微小な氷の粒になり、全体を一瞬で凍らせます。細胞膜を傷つけることがないので、解凍してもドリップが出ず細胞中の水分が保たれ、魚本来の「旨味・香り・みずみずしさ」を保てる新しい凍結方法です。
CAS凍結であれば、解凍後もお刺身として食べられるほど新鮮さを保っていますので、呼子名物のいかの活造りも、CAS凍結したものを解凍するとこのように透明な姿に戻ります。

お問い合わせ

佐賀玄海漁業協同組合 呼子CASセンター
〒847-0303 佐賀県唐津市呼子町呼子1740番地12
TEL.0955-51-1313／FAX.0955-51-1312

簡単調理動画をWebで公開中！

QRコードでアクセス >>>>>>>>>>>>>>>>
または「呼子CAS」で検索か、
http://yobuko-cas.jp/ へアクセス