



世界三大漁場

三陸沖産

獲れたてより“新鮮”

獲れたてより“美味しい”

最鮮ホタテ

三陸沖は「世界三大漁場」のひとつとして
特に漁獲量の多い優良な漁場として知られています。

リアス式海岸とよばれる地形をもつ三陸は、
湾内が年間を通して穏やかであるため、
非常に多くの魚介類が水揚げされます。

さらに、森のミネラルをたっぷり含んだ
山水が海へ流れ込むことによって、
植物性プランクトンが豊富となり、
ホタテにとって「絶好の養殖環境」となるのです。



技術の掛け合わせとプロのこだわりによって
水揚げ時より
さらに美味しさを引き出し、
新鮮なままお届けすることを実現しました。

1.

従来品に比べ旨味成分が14倍!!
 旨味の素となる「ATP 関連化合物含有量」が
 従来品と比べて14倍！
 最鮮ホタテが誇る「旨味」は科学的にも
 しつかりと実証されています。

2.

急速凍結で鮮度がそのまま!
 最新技術で超急速凍結をするため、
 鮮度は水揚げ時のまま。
 高鮮度のホタテは加熱しても身が縮みにくく、
 加熱前の大きさをキープすることができます。

3.

食べごたえが1.4倍!!
 「最鮮ホタテ」の弾力性は従来品に比べ1.4倍！
 たっぷり旨味が凝縮された状態の弾力で、
 冷凍加工品でありながら、
 ぷりっとした噛み応えを保ちます。

お客様のお声

東京都中央区 銀座稲葉 様



店主 稲葉 正信氏

身質が違います。

本来は冷凍するともっと柔らかくなってしまうのですが「最鮮ホタテ」は、繊維が残っているという事は「旨味が残る」ということなので、他の冷凍ホタテと比較して食感・食べたときの歯ごたえも異なり、最高に良い状態のホタテだと感じました。

鮮度が活きる 解凍方法

1. ボウルに水道水と氷を入れ、0℃前後の氷水を作ります。
2. 真空包装のまま最鮮ホタテを氷水に浸します。(約1時間半)
3. お好みの解凍状態になったら氷水から取出してお召し上がりください。



解凍

約
1時間半

最鮮ホタテの
美味しい

解凍方法の動画

美味しさを引き立てる

オリジナルレシピ

はこちら



加熱調理する場合は

解凍時間を短めにし、半解凍の状態から調理が出来ます。

※真空包装を強く擦ると接着が剥がれるおそれがあります。ご注意ください。
 ※グレース(氷の皮膜)がありませんので、開封後は早目にお召し上がりください。

最鮮ホタテの
旨味を引き立てる/
オリジナル
レシピ公開中!



Global Ocean Trading

430 S.Garfield Ave, #405, Alhambra CA, 91801

E-Mail: info@globaloceantrading.com

Tel: 626-281-0800 Fax: 626-281-0803

https://globaloceantrading.com/

