



過去のトピックスはHPで

# ToA トピックス



今回のトピックスは、真空フィーレ管理・配送・ロスなくと現代ニーズピッタリの商品  
春の新品は三元豚ロースカツ、惣菜・弁当と活躍サバほぐし、ご褒美デザートに美酢アイスです

## 解凍ロスなく保管も衛生的です



真空フィーレシリーズ



通常のバラタイプ

### 袋入フィーレのメリット

- ・小型サイズの魚は5枚、大型サイズの魚は1枚ずつ袋入しており衛生的。
- ・パックごとに重量の記載あり。
- ・袋入のため脂回りが少ない。(バラタイプは直ぐに黄色くなってしまう)
- ・販売店様からユーザー様へ少量での配達が可能。(コロナ禍で使用数量が減っている為、5kg、10kg単位ではユーザー様が使い切れなくなっている)

## 22年 春発売の新品



### 厚切り三元豚ロースとんかつ

180g x 30 x 2 揚げ時間は10分程度

肉本来の味を最大限感じていただける様  
肉は厚切りにカットし、特別に開発した  
バターと粗目のパン粉でサクサク食感仕上げ  
**キンセイ渾身の逸品となります！**

商品仕様は輸入チルド原料ロース1枚肉



### 炙りサバ 焼き粗ほぐし

規格：200g/20 x 2



秋鮭ほぐしとの品揃え  
サバ尽くしやお茶漬け  
弁当・おにぎりなど  
ノルウェー産の脂の乗った  
焼きほぐしです  
使い切れる200gタイプ



### 美酢 アイス登場

70ml x 4 x 12

パイナップル・ザクロ

100%果汁発酵のお酢から  
作ったアイスが登場です