おかげさまで
70周年
70th Anniversary

TOAトピックス

過去の
トピックスは
HPで

NO 208

今回のトピックスは、骨なし切身で2アイテム追加です、特に鮭は高騰する中でチャムに注目
天ぷら商材は穴子、豊富な種類があります　いかソーメンは夏が出番です。

新商品　発売されました

どちらも需要が
高まる商品です

規格は、60・70・80ｇです

シルバーの名前でも
知られる「銀ひらす」
西京焼きや
照り焼きお奨めです

骨なし切身　銀ひらす

今期は「秋鮭」の相場が
非常に高く「チャム」の
引き合いが強まっています

骨なし切身　鮭(チャム)

画像はイメージです

種類豊富な銀穴子

丼用でも丸ごと・カット
用途に合わせて種類豊富

天ぷら用に開き・打ち粉付きとフィーレ・カットがあります

麺とセットや海鮮丼・天ぷら定食などお奨めです

いかソーメンはいかがですか？

添加物、調味料不使用
国産イカソーメン

いかソーメン　花折り

あったかご飯に乗せて
・イカ丼
・イカ納豆
・手巻き寿司

お刺身イカ　花折造り

お刺身だけじゃなく
・海鮮丼
・寿司ネタなど