



原料解凍



ブロック解体



頭部切斷



腹部切目入れ



内臓除去



三枚おろし



おろし後ファイル



修整



洗滌黑膜除去



洗滌黒膜除去後フィレ



腹骨取り

※定塩工程



塩度 8%、5℃以下冷塩水浸漬（夏季約 40 分、冬季約 50 分）



塩水浸漬後、フィレを両手で丁寧に持ってトレーに並べ



トレーに並べる状態



塩水切



スパイラル冷凍（冷凍温度 -45°C 以下、冷凍時間約 40 分）

STATE VIEW

1# TEMP

-45.8

°C

2# TEMP

-45.2

°C

CHILLING TIME

50.0

MIN

CHILLER FREQUENCY

24.68

Hz

UNIT

TEMP
AMEN

冷凍温度（冷凍温度-45°C以下）







冷凍後、フィレ冷凍芯温 (-33°C以下厳守)



真空包装工程



品名	塩鯖フィレー	 4 531903 010017
原材料名	鯖(ノルウェー産),食塩	
消費期限	枠外記載	
保存方法	10℃以下で保存してください。	
原産国	中華人民共和国	
販売元	株式会社バンドー産商 〒104-0045 TEL: 03(3545)2541 東京都中央区築地2-15-15	

品名	塩鯖フィレー	 4 531903 010017
原材料名	鯖(ノルウェー産),食塩	
消費期限	枠外記載	
保存方法	10℃以下で保存してください。	
原産国	中華人民共和国	
販売元	株式会社バンドー産商 〒104-0045 TEL: 03(3545)2541 東京都中央区築地2-15-15	

たべやす〜い!!
腹骨なし

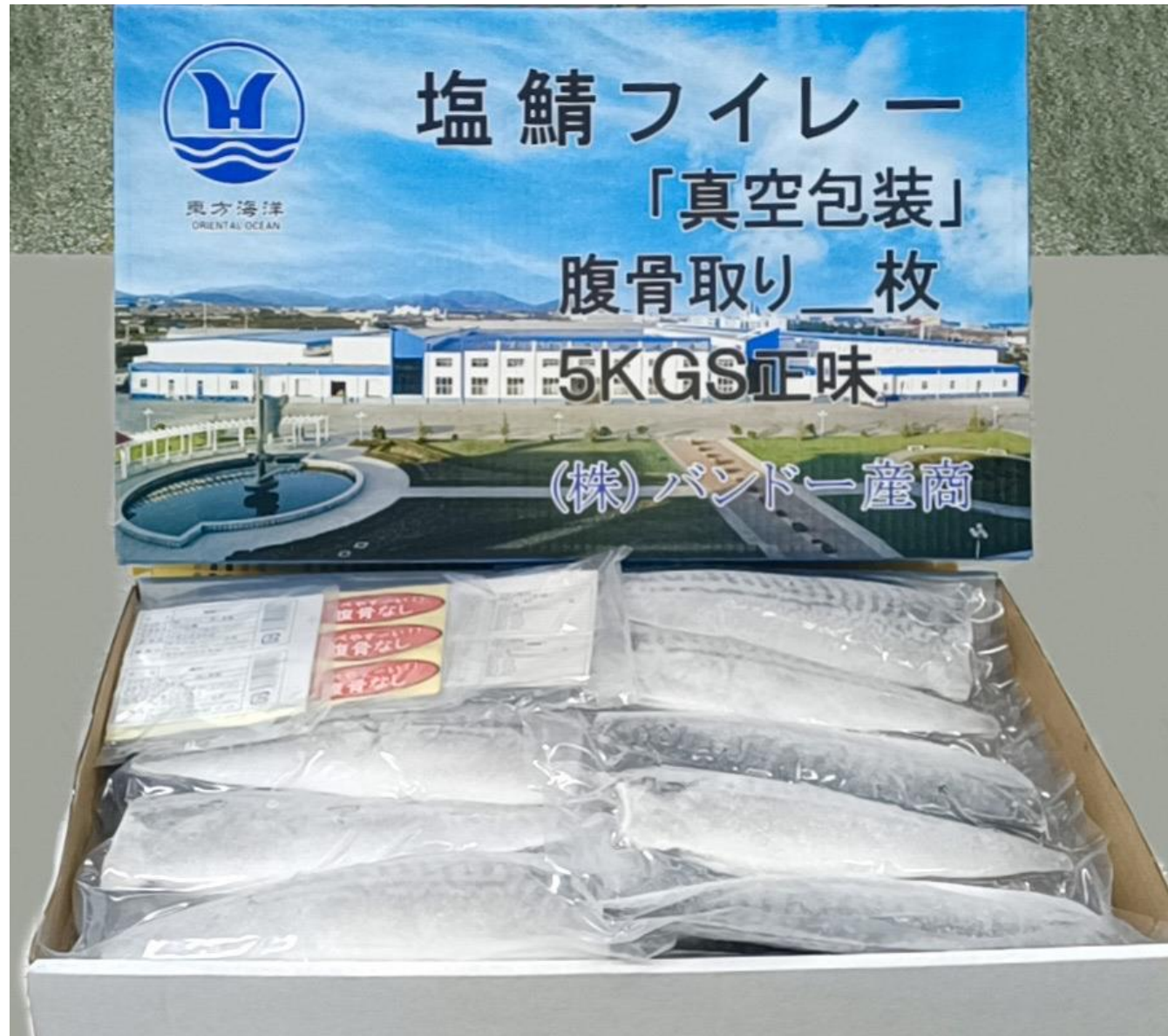
たべやす〜い!!
腹骨なし

たべやす〜い!!
腹骨なし

※サバ成分表示 (100g当たり)	
名称:	塩鯖サバフィレ(腹骨取り)
原材料名:	ノルウェー産サバ
内容量:	5KGS/箱 枚
エネルギー:	約280-300キロカロリー
蛋白質:	約14-16g
脂質:	約21-23g
炭水化物:	約0.3-0.5g
塩分:	約0.8-1.0g
水分:	約60-64g
消費期限:	

※サバ成分表示 (100g当たり)	
名称:	塩鯖サバフィレ(腹骨取り)
原材料名:	ノルウェー産サバ
内容量:	5KGS/箱 枚
エネルギー:	約280-300キロカロリー
蛋白質:	約14-16g
脂質:	約21-23g
炭水化物:	約0.3-0.5g
塩分:	約0.8-1.0g
水分:	約60-64g
消費期限:	

製品内容 (単箱 5KGS)



製品内容（単箱 5KGS）及び上蓋上面