

真鯛のトマトスープ・ 鯛のあら炊きスープ

製造者：企業組合こもねっと



真鯛加工時に発生する中骨を使用した スープ

真鯛の加工時に発生する未利用部位（中骨）を圧力鍋で煮込んで出来た、出汁と中骨ペーストを原材料に使用したスープ。普段は食べることができない中骨のカルシウムや栄養が取れる、身体にも環境にも優しい製品。

■ 製造工程



①未活用部位から中骨と不要部位に切り分け



②中骨を煮込む



③出汁と中骨ペーストに分別



④他の材料を入れ、製品化

■ 特徴



真鯛のトマトスープ



鯛のあら炊きスープ

中骨から取った出汁を使うだけでなく、中骨自体をペーストにして、スープの一部に使用。

■ 事業所案内

事業所名：企業組合こもねっと
所在地：宇和島市蔭淵1068
製造所：株式会社サンキ商会
所在地：岡山県岡山市北区奥田1丁目3-5
TEL：090-8285-2861
FAX：—
URL：<https://www.komo-net.com/>

■ 仕様・販売価格等

真鯛のトマトスープ 1袋 540円（税込）
鯛のあら炊きスープ 1袋 518円（税込）

詳細は左記事業所までお問い合わせください。