

商品名	
山陰特選海の幸 乾燥白イカ	
内容量	賞味期限
1杯	乾燥、袋詰めから365日
保存方法	アレルギー品目
高温多湿を避け暗所にて保存	
コンセプト	
<ul style="list-style-type: none"> <li>●本製品は鳥取県の大山町中山の沖で当法人が指定する漁師さんが釣りにより収穫した白イカ(剣先イカ)を直ちに中山漁港にてさばきその場で洗い半日天日干し、その後当法人にて食品添加物を一切加える事無く丁寧に乾燥させた製品です。</li> <li>●また本品で使用される白イカ(剣先)は、山陰の秀峰大山より名水が流れ込む甲(きのえ)川の裾野で釣りによって収穫されたもので、透き通る様な旬ものは地元でも手に入りにくい逸品です。</li> <li>●本品は鳥取県西伯郡大山町中山にて漁師井上によって釣りで収穫された白イカ(剣先イカ)を使用しています。</li> <li>●本製品は一つ一つ個別に真空パックし、衛生面や鮮度面でも高品質を保持出来るようにしています。</li> </ul>	