

冷凍寿司

味京 冷凍寿司の特徴

「おいしい冷凍寿司はできないか？」

味京は設備からではなく、調味液からのアプローチで研究開発を行い、全く新しい冷凍寿司を完成させることが出来ました。炊飯前に独自の炊飯改良剤を添加、専用の急速冷凍機で理想的なフリージングプログラムに基づき急速凍結します。シンプルな工程で誰でも簡単に衛生的に優れた解凍が可能です。また長期保存ができますので、必要分を解凍いただければ米飯の廃棄ロスを最小限に抑えられます。

このほかに味京では、お客様からの多様なニーズにこたえるために、細かなカスタマイズやお客様毎のPB商品開発も行っております。弊社がこれまでに培ったノウハウをベースに、より最適な商品をお客様にご提案いたします。

冷凍寿司に関してのご質問やご相談など、お気軽にお問い合わせ下さい。

味京の解凍はココが違います！

一般的な電子レンジでも解凍できますが、専用の解凍機を用いることで、短時間+均一加熱で、美味しくスピーディーに解凍。ドリップ無しで美味しく解凍できるので、見込み解凍による廃棄ロス、解凍不足による機会ロスが削減できます。



にぎりアソート

サーモン・えび・ほたてなど人気のネタを詰合せました。



てまり寿司

女性や子供様に人気の一口サイズのお寿司です。前菜やパーティーなど、さまざまなシーンでご活用いただけます。



しゃり玉 (20g/18g/15g)

好みのネタで簡単に「にぎり寿司」。軍艦巻にもご利用いただけます。



太巻き (8貫)

定番の具材に椎茸、かにカマなどを加えた少し贅沢な巻寿司です。



俵いなり (白ごま)

ふっくらジューシーなあげに胡麻の香るシャリを包み込みました。



鯖寿司 (6貫)

一本、一本手作りの鯖押し寿司。



塩おにぎり

天日塩とにがり为原料とした塩を用いた塩おにぎり。粒立の良いご飯と塩の旨さが口中に広がります。



まぜおにぎり

高菜とゴマ、鮭とゴマの混ぜおにぎり。各々の食材の香りが食欲をかき立てます。