

企画開発室 商品案内



近海フカカツ



近海フカ唐揚げ

近海フカ（サメ）について

昨年度より、企画開発室ではフカ（サメ）を使った商品開発を行って来ました。フカ（サメ）の肉質はクセがなく身離れよくとても柔らか。畜肉（牛、豚、鶏）と比べ低カロリー、低脂質、高タンパクで、DHA 含有率が高く、ビタミン B6、B12 が非常に豊富。子供の成長に適した食材である他、ダイエット食、アスリート食としても注目されています。フカ（サメ）は、時間の経過とともに尿素がアンモニアへと変化するためにアンモニア臭を伴います。JF 宮崎漁連では独自の技術でアンモニア臭を消しており、宮崎県学校給食を中心に、県内内飲食店などに提供しております。

～近海フカ商品～

- ・近海フカカツ～油で4～5分揚げると、ふっくらしたお肉のような食感に仕上がります。クセも無いため様々な味付けでお楽しみ頂けます。
- ・近海フカ唐揚げ～油で4～5分揚げると、お肉の唐揚げのような食感に仕上がります。ヘルシーで冷めても柔らかい美味しい近海フカの唐揚げをお楽しみ下さい。