

ワニ肉商品について

W-01 ワニ肉A

ステーキや串カツに！



脂分が少なく牛肉のような食感で鶏肉のよ
うにさっぱりしています。しっぽの中の希
少な部位です。

内容…約 200g ~ 250g (不定買)

W-02 ワニ肉B

薄切りにしてしゃぶしゃぶに！



AとCのちょうど中間の大きさ・脂分で程よ
い食感で、幅・広くメニューに使用できます。

内容…約 50 ~ 70g 位のサイズで不定買

W-03 ワニ肉C

から揚げや煮込み料理に！



プリプリした食感で比較的脂身が多い割に、
さっぱりしているので濃いめの味付けが合
います。

内容…約 10 ~ 30g 位のサイズで不定買

W-04 ワニの骨付き肉

じっくり煮込んで柔らか煮！



軟骨入りのブロックで、煮込みやスープに
最適です。長時間煮込めば角煮のような仕
上がりになります。

内容…約 20 ~ 50g 位のサイズで不定買

W-05 ワニのしっぽ

スープなどの汁物に！



ゼラチン質で女性に嬉しいコラーゲンが多
く含まれており皮ごと食べれます。スープ
などに最適です。

内容…1kg に 2~3本

W-06 ワニの手

煮込み料理や鉄板焼きに！



鶏のモモ肉のような味わい。皮の部分は豚
足のようなゼラチン質でそのまま食べられ
ます。

内容…1kg に 3~5本

W-09 ワニタン

塩焼きやチャーシューに！



豚トロを柔らかくした味わい。ネギをのせて
塩焼きに、タレに漬けてチャーシューに。

内容…1kg に 5~9本

W-23 ワニの手 (皮なし)

焼いても煮込んでもGOOD!

NEW!



ワニの手の皮なしバージョン。焼いても良
し、煮込んでもよし！

内容…1kg に 5~7本

ワニ肉について

ワニ肉は高タンパク低カロリーで、
DHA やコラーゲンを含んでおりと
ってもヘルシーです。また強い免疫
力や細菌による感染症はほとんど
無く、お肉自体も清潔に保たれて
います。ワシントン条約の輸出許
可や HACCP、GMP を有しているタイ
の養殖場と提携しお求めやすい価
格での提供が可能になりました。
鶏や豚でもなく、魚でもない不思
議な食感と味わいは一度食べた
らやみつきになります。きっとワ
ニ肉の概念が変わる事でしょう。
是非一度お試しください！

6次化食品工房

食肉販売業 大阪府指令 岸 保 第0102-0130号

日本海洋資源開発株式会社

本社：〒020-0022 岩手県盛岡市大通 1-6-19 大通ビル 5F
TEL：019-606-4053 FAX：019-601-9214
http://www.nihonkaiyo.co.jp

<お問い合わせ先> お気軽にお問い合わせください。

TEL. 080-6226-8056

(担当：田中)

E-mail. k.tanaka@nihonkaiyo.co.jp