

塩抜きと骨除去が画期的に短時間で済む 小ポーションのバッカラ(スケソウダラ)が登場！

2025年12月1日(月)新発売

『バッカリーノ 400g』

地中海フーズ株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:石谷樹人)は、皮無し・小ポーションで塩抜き時間が画期的に短くなる『バッカリーノ 400g』を、2025年12月1日(月)から全国で発売いたします。



◆商品概要

商品名 バッカリーノ (スケソウダラのバッカラ)
内容量 400g
原材料 スケソウダラ、塩
エリア 全国
発売日 2025年12月1日(月)
参考上代 オープン価格
JAN 4995111015493

◆商品特長

- ・小ポーションで皮も除去済みなので、塩抜きが2時間～3時間程度で済みます。
- ・小骨はたまに残っていますが、大きな背骨は取ってあるので下処理がとても楽です。
- ・しっかりと塩干してありますので、バッカラならではの繊維感や味の凝縮感が楽しめます。
- ・カマ、ヒレなどが入っていませんので歩留まりに優れます。

