

受賞

新技術・食品開発賞

日本食糧新聞社

第39回（令和7年度）

煮穴子

玉子

サーモン（生ネタ）

イカ（生ネタ）

寿司海老

炙りサーモン

ホタテ（生ネタ）

ベニズワイガニ

特許取得

特許番号:特許第7737750号

発明の名称:包装冷凍食品、包装冷凍食品の解凍方法、包装冷凍食品の製造方法及び包装容器

CAS凍結で鮮度そのまま

冷凍手毬寿司

レンジ対応

要冷凍

CAS凍結により「ドリップ」が出にくいため具材とシャリの旨味を維持します。特許技術により「ネタは冷たく、シャリは温かく」まるで握りたての寿司に近い状態を実現。他社では真似できない、当社独自の解凍方法でおいしさをお届けします。

8種アソート

- ・炙りサーモン
- ・サーモン（生ネタ）
- ・煮穴子
- ・寿司海老
- ・ベニズワイガニ
- ・ホタテ（生ネタ）
- ・イカ（生ネタ）
- ・たまご

解凍方法
中袋を開封せず、電子レンジ(500W)でネタを下にして約3分加熱後、15分蒸らしてからお召し上がりください。



NICS 株式会社ニックスインターナショナル

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町1-10 日証館4階 TEL 03-3663-5411(代表) FAX 03-3663-5422

NICS HP



Instagram

