

プロ・スパー新工場での加工について

☆新工場完成で「マイナー魚加工製品」ラインナップが更に充実☆

お客様からのご要望が多い「生食用製品」を中心に、
「加熱用製品」(唐揚げ用、天種等各種 IQF 製品等)も
工場内 2部屋に区分けしたクリーンルーム内で加工。
機械化により加工処理を早め、高鮮度加工とコストダウンを実現。

HACCP 準拠のプロ・スパー蒲郡工場は、「安心・安全」を追求し、
ISO22000 認証を目指す衛生的な工場です。



その他、中型魚フィーレマシン・細切り・スリットマシン・フードプロセッサー
等で多彩な加工処理が可能です。

- ①全国の産地直接提携
- ②マイナー魚に関するノウハウ
- ③衛生的な新工場

でオリジナリティー溢れる「マイナー魚」製品を開発販売

〒443-0104 愛知県蒲郡市形原町北双太山 114-3 TEL0533-57-1126 FAX57-2631

株式会社 プロ・スパー 代表取締役 鈴木裕己 **PROSPAR**

HP は <http://prospar.web.fc2.com/> E-mail は hiroki-s@juno.dti.ne.jp

商品提案などのご依頼は上記 E-mail までお願いいたします。

オリジナル商品を開発・製造販売しています!

ニギス寿司ネタ



クロメヌケ寿司製品の使用例



アユ寿司ネタ



サンマ三河干し



ガンゾウヒラメ刺身用

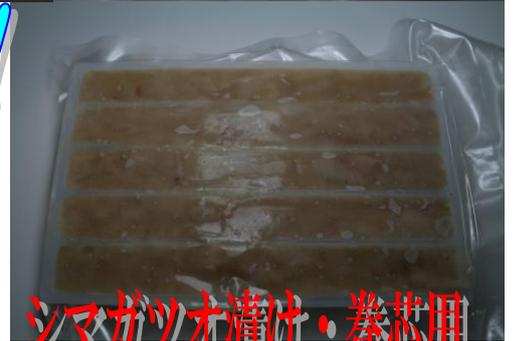
最強の新発売商品になった!

日替わり・週替わり
刺身メニューに



注文殺到中!

お勧め刺身用フィール
4魚種詰め合わせ



シマガツオ漬け・巻芯用



アンコウ切身・鍋用

大ヒツ
ロングセラ



メヒカリIQF



ゴテンアナゴ開きIQF