



(주)아이씨인터네셔널 제품소개서





원산지

• 캐나다

중량

• 4.54KG

LOBSTER



사이즈

자속	5~6미	700~800g
	7~8미	600~700g
	8~9미	500~600g
	9~10미	450~500g
	10~12미	400~450g
	11~13미	350~400g
비자속	12~14미	300~350g
	9~10미	450~500g



LOBSTER-TAIL

랍스타테일은 집게와 머리를 떼어내고 꼬리부분만 깔끔하게 손질한 제품입니다

랍스타의 꼬리는 운동량이 가장 많은 부위로 살이 풍부하고 쫄깃쫄깃한 식감과 맛을 자랑하여 랍스타 부위 중 최고로 인정 받는 부위입니다.

☞ 제품명 : 랍스타 테일 (비자속)

☞ 원산지 : 캐나다 / 미국

☞ 규격 : 4.54KG (박스)

☞ 사이즈 : 4oz (박스당 42미 내외)
4-5oz (박스당 35미 내외)



LOBSTER GIFT SET



■ 랍스타(자속) 3미 선물세트



■ 2.1KG (1.05kg*2pack)

[랍스타치즈구이 편]

더 랍스타 맛있게 먹는법



찬물에 1시간 해동후 가볍게 씻어줍니다



뒤집어서 가위로 꼬리부터 반으로 잘라줍니다



반 자른 랍스타를 뒤집어서 준비



마요네즈2T
올리고당2T
버터 1T
(버터는 전자레인지에 살짝 녹여서 섞어주면 됩니다)



랍스타에 골고루 퍼발라줍니다



모짜렐라 치즈를 골고루 뿌려줍니다



180°C 15분간 익혀주면 완성 😊



INFORMATION

- ✓ 원산지 : 캐나다
- ✓ 시 즈 : 5~7월 / 9~11월
- ✓ 설 명 : 전 세계에서 가장 많은 바다가재의 생산량을 차지하는
캐나다는 연간 5만톤의 생산을 하고 있으며
주요 수출국은 미국, 중국, 일본, 유럽, 한국 등입니다

CONTENTS

DIMENSION

Frozen W/R (Cooked)

: 생물을 자숙하여 동결한 제품

Frozen W/R (Raw)

: 생물 상태 그대로 동결한 제품

Frozen W/R (Hpp)

: 강력한 수압으로 살과 껍질을 분리하여
사시미 그레이드의 제품

Frozen Tail (Raw)

: 꼬리 부분만 그대로 동결한 제품

Frozen Meat (Cooked)

: 랍스타 살을 추출하여 동결한 제품

W/R Size

Tail Size

300/350

3oz

350/400

3-4oz

400/450

4-5oz

450/500

5-6oz

500/600

600/700

700/800

800up







紅 초새우



신시라 ★ 품질점



4L	8.5~9cm 160g (240)	3L	8~8.5cm 135g (240)	2L	7.5~8cm 140g (300)	L	7~7.5cm 120g (300)	M	6.5~7cm 160g (500)
----	--------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------	---	--------------------------	---	--------------------------

이스시다 백미새우

달큰하고 부드러운 백미새우초밥!



흰다리새우의 머리와 껍질을 벗기고 내장을 제거한 후 등을 갈라 나비모양으로 벌려 전용트레이에 담은 뒤 급속냉동한 제품입니다. 초밥을 만들기 직전 자연해동 후 사용하시면 됩니다.



- 베트남
- 25pack
- 6g 20미
- 8g 20미
- 10g 20미
- 12g 20미
- 16g 10미

홍새우 초밥




랍스타새우라 불리는 홍새우초밥
쫄깃하고 탱글한 식감과
달큰한 뒷맛이 일품입니다!
15G 큰 사이즈로
입안 가득 부드러운 홍새우의 맛을 느껴보세요
초밥용, 횡감용으로 추천드립니다



- 제품명: 붉은새우살 (홍새우)
- 원산지: 아르헨티나
- 규격: 4.5KG (150g*30pack)
- 사이즈: 15g/10미

조미가리비

♥ 특유의 단맛과 쫄깃거리는 식감이 좋은 ♥




상품 특징
큰 가리비 (무지개가리비)를 양념으로 조리한 후 초밥용으로 가공하여 전용트레이에 담은 뒤 급속냉동한 제품입니다. 앞이 단단하고 허리가 단단하여 잘 찢이지 않아 초밥을 만들었을 때 모양이 예쁩니다. 초밥을 만들기 직전 자연해동 후 사용하시면 됩니다.

상품 정보

- 제품명: 조미가리비초밥
- 원산지: 중국
- 규격: tray 20미 / box 25pack
- 사이즈: 5g, 8g, 10g



문어초밥



쫄깃하고 탱탱한 문어의 식감과 담백한 맛이 일품인 문어초밥! 문어다리를 슬라이스하여 전용트레이에 담은 뒤 급속냉동한 제품입니다. 초밥을 만들기 직전 자연해동 후 사용하시면 됩니다



- 제품명: 문어초밥
- 원산지: 베트남(하비코)
6G/20MI/40pack
- 원산지: 필리핀 (트리톤)
5G/20MI/40pack

EEL



바다장어를 특제간장양념으로 구워 탱글탱글한 육질! 담백한 맛이 일품입니다! 초밥을 만들기 직전 자연해동 후 사용하시면 됩니다



- 제품명: 장어초밥
- 원산지: 페루
- 사이즈: 6g
- 규격: 3KG (120g*25ea)

한마리양념장어

국내산 생물로 국내가공 / 25G, 35G, 50G 빅사이즈
끓지않고 찌내 한층 더 부드러운 양념장어



이유있는 증독상!



원산지: 국산
규격: 10미/12pack
• S size 25G
• M size 35G
• L size 50G

단짠단짠단짠단짠



피할 수 없는 마성의 조합

이유있는 증독상!



- 제품명: 조미유부(사각)
- 원산지: 일본
- 사이즈: 40매 (8*6cm)
13.5KG (900g*15pack)
- 60매 (8*4cm)
13.5KG (900g*15pack)

EGG

계란이 봤어요



• 특신특신 달달한 계란초밥 •

계란을 가열 성형 후 진공파우치로 살균처리한 제품입니다. 32절로 슬라이스 되어 있는 제품으로 해동 후 사용하시면 됩니다



- 제품명: 계란초밥
- 원산지: 국산
- 규격: 6KG (500g*12pack)
- 사이즈: 32절
- 원재료 및 함량: 전량액(계란 국산)70%...



● 초새우



● 목초새우



● 백미새우



● 청미새우



● 홍새우



● 조미가리비



● 피뿔고둥



● 한치



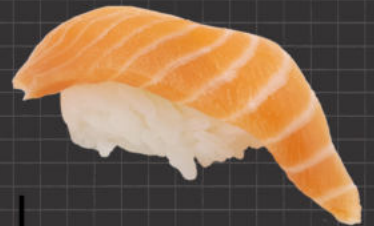
● 갑오징어



● 문어



● 팡가시우스



● 생연어
/훈제연어



● 바다장어



● 한마리
양념장어



● 조미유부



● 계란





이새우다 새우 HOSO

**남미새우의 세대교체!
요즘 대세는 페루산 HOSO!**

- 제품명: 새우 HOSO
- 원산지: 페루
- 규격: 12KG (2kg*6)
- 사이즈: 30-40/40-50/50-60

새우 PDTO

새우의 머리, 껍질, 내장을 제거 후 꼬리가 붙어있는 새우살 제품입니다

- ☑ 10.8KG (1.8kg*6pack)
- ☑ 9KG (900g*10pack)
- 16/20 Size 베트남/인도
- 21/25 Size 베트남/인도
- 26/30 Size 베트남/인도
- 31/35 Size 베트남/인도
- 31/40 Size 베트남/인도

핀다리새우살

새우의 머리, 껍질, 내장, 꼬리 모두 제거한 후 순수 새우살만 있는 제품입니다

- ☑ 10KG (5kg*2pack)
- 31/50 Size 베트남/인도
- 51/60 Size 베트남/인도
- 51/70 Size 베트남/인도
- 71/80 Size 베트남/인도
- 71/90 Size 베트남/인도
- 91/110 Size 베트남/인도
- 100/200 Size 베트남

노바시 새우

- 새우의 머리, 껍질, 내장 제거
- 새우를 길고 반듯하게 펴 급속냉동
- 별도의 손질없이 간편하게 조리가능
- 튀김, 꼬치전 요리에 추천

- 20미 450G / 20tray
- 30미 300G / 20tray
- 40미 300G / 20tray

AMAEBI

01

- 한국: 단새우
- 미국: Sweet Shrimp
- 일본: 甘い(달디)+えび(새우)

02

차가운 물 속에 사는 만큼 살이 쫄득하고 같이있는 단맛을 느낄수 있습니다 껍질이 얇아 껍질 채드도 되며 횡김이나 초밥용도로 많이 사용됩니다

03

- 제품명: 생이마에비
- 원산지: 러시아
- 규격: 12KG (1kg*12pack)
- 사이즈: 3L 46-50미, 2L 51-57미, 1L 61-67미

딱새우

풍미에 반하고 ♥ 식감에 반하는

01

딱새우 (선동/연근해)

- 박스중량: 20kg 내외
- 사이즈: 대 kg/45미 내외, 중 kg/75미 내외
- 조업일자: 20년
- 용도: 횡김용 추천

02

딱새우 (육동/연근해)

- 박스중량: 15kg 내외
- 사이즈: Mix kg/40-60미
- 조업일자: 19년
- 용도: 구이, 튀김, 튀김채, 해물뚝배기 등 요리에 추천

곰새우

러시아에 가면 먹어보아야 할

연해주지역의 차갑고 깊은 바다에서만 나온다는 곰새우! 투박하고 단단한 껍질 속 짭조름하고 고소한 맛과 쫄깃쫄깃한 식감이 일품!

자연해동 후 별도의 조리법 없이 드시면 가장 맛있습디다! 기호에 따라 삶거나, 굽거나, 튀겨서 드시면 됩니다!

- 제품명: 곰새우 (자숙)
- 원산지: 러시아
- 규격: 4.5KG (bulk)
- 사이즈: kg 30-50미

닭새우

아가단 리바의 신선함을 추구합니다

- 제품명: 닭새우 (자숙)
- 원산지: 러시아
- 중량: 5KG (500g*10봉)
- 사이즈: 70-90미/KG

EASY-PEEL 홍새우이지필

아르헨티나 자연산 홍새우

아르헨티나 청정해역에서 어획한 자연산 홍새우의 머리를 떼어내고, 등에 칼집을 넣어 내장을 제거해 별도의 손질이 필요없이 출렁임! 쉽게 껍질이 벗겨집니다! 탱글탱글한 실과 홍새우의 단맛이 굿! 굳더터기없이 손질된 무게라 실속있고, 조리가 간편합니다

- ☑ 제품명: 홍새우이지필
- ☑ 원산지: 아르헨티나
- ☑ 중량: 10KG (5kg*2pack)
- ☑ 사이즈: 16/25

BREADED SHRIMP

30g Head-less
300g(30g*10미)*20팩
새우함량 30%

50g Head-On
300g(50g*6미)*20팩
새우함량 40%

냉동 빵가루 새우

The King



• HOSO



• PDTO / PD



• 아르헨티나 붉은새우



• Nobashi



• 아마애비



• 딱새우



• 곶새우



• 닭새우





국내산 돌문어



국산문어라운드 (원물)



- 중량: 15KG
- 사이즈: 5미 (3,000g) ~30미 (500g)

국산 자숙문어



- 중량: 8KG
- 사이즈: 3미 (2,600g) ~30미 (260g)

자숙문어


다양하게 사용되는 통문어 한마리
탱글탱글, 쫄깃한 문어
명절을 준비하는 우리의 자세




제품명: 문어
규격: 8KG/10KG
원산지: 국산/모리타니
사이즈: 3~30미

문어홀클린

5KG 손질문어 (세척, 내장제거)



세척 및 내장제거가 된 손질이 다 된 문어로 한 마리씩 급속냉동하였습니다.
9kg 포장에서 5kg 포장으로 **분량음출이고**
맛 뿐만 아니라 간편함까지 더해 문어홀클린!
별도의 손질없이 한번 씻어서 사용해주세요.

사이즈

- 100/200g : ± 30미
- 200/300g : ± 20미
- 300/400g : ± 15미
- 400/500g : ± 12미
- 500/700g : ± 10미

PHILIPPINES OCTOPUS 필리핀 문어



PHILIPPINES OCTOPUS #01


제품명: 자숙문어
중량: 10KG
사이즈: 6~50미

PHILIPPINES OCTOPUS #02


제품명: 문어다리
중량: 10KG (bulk)
사이즈: 200~300 300~500

PREMIUM QUALITY 인도네시아 문어

중량: 10kg 사이즈: 6미/7미/8미/9미




▲ 실제 제품 사진입니다 ▼



단언컨대, 정말, 맛있습니다!

국내산 남해안 돌문어로 만든
간편한 **국내산 손질문어**



제품명: 세척 손질문어
원산지: 국산 (남해안)
규격: 5.4KG (180g*30pack)
사이즈: 180g/pack
포인트: 해동 후 7분 삶으면 끝 (1팩 기준)

문어슬라이스



입선된 문어를 최첨단 냉동기술로 처리하여
문어 품질의 쫄깃함과 신선함을 정성으로 담았습니다

제품명: 문어슬라이스
원산지: 모리타니
규격: 4.5KG (150g*30pack)

POINT: 손질복을 위한 문어슬라이스 조리나 손질 없이 해동하여 바로 섭취가능한 먹이 좋은 사이즈로 슬라이스 되어있음

취향껏 즐기는 문어다리

부드럽고 쫄깃한 문어



제품사진 제품정보



제품명: 문어다리
원산지: 모리타니
규격: 8KG (병크)
사이즈: 100~150G

포인트: 다리만 필요한 분들과 추천! 그대로 드셔도, 추가조리해서 드셔도 OK!

문어채

맛 ★★★★★
가격 ★★★★★
가성비 ★★★★★



모리타니아 자숙문어를 먹기 좋은 크기로 잘라
급속냉동한 제품으로 해동 후 바로 사용하거나
살짝 데쳐서 사용하시면 됩니다
사이즈는 약 5~7cm 정도입니다



1 제품명: 문어채
2 원산지: 모리타니아
3 규격: 9KG (Bulk)



- 원산지 : 국산, 모리타니, 베트남, 인도네시아, 중국, 칠레, 필리핀



● 문어라운드



● 문어홀클린



● 자숙문어



● 문어다리



● 문어슬라이스



● 문어채





비만도 최고! 가성비 갑!
북은대게 홍게색션을 소개합니다!



3L 쪽당 150g UP 박스당 25미 내외

2L 쪽당 120g UP 박스당 35미 내외

L 쪽당 100-120g 박스당 45미 내외



제품명 : 홍게색션
원산지 : 국산
중량 : 5KG
사이즈 : 3L, 2L, L
(실제 홍게색션 제품 사진입니다)

홍게 라운드



동해 청정바다에서 조업된 자연산 홍게입니다
국내산 홍게 원물 그대로를 세척 / 자숙 / 급냉한 제품입니다
살이 차있으며 부드럽고 달달한 맛이 일품입니다
해물찜, 해물탕, 해물짬뽕 등 다양한 수산물요리에 사용가능합니다
맛있는 국내산 홍게를 드셔보세요!



제품명 : 홍게라운드(자숙)
원산지 : 국산
중량 : 12KG (스티로폼 포장)
사이즈 : 마리당 180-360g

잘 나가는데는 이유가 있다!
붉은대게살 3종

NO.1

붉은대게3단다리살

다리살 100%



6cm 정도 되는 정품 다리살만을 정렬하여
냉동시킨 제품으로 게살이 3단 모양으로 되어있으며
게살초밥, 웰빙밥 등 다양한 요리에 활용가능합니다.

NO.2

붉은대게모듬살

다리살 30% & 몸통파지살 70%



길이가 일정하지 않은 다리살과 몸통파지가
같이 포장된 제품으로 용도에 따라 해동하여
다리살과 몸통파지를 골라서 사용하시면 됩니다.

NO.3

붉은대게파지살

다리파지살 20% & 몸통파지살 80%



붉은대게의 다리까지, 몸통파지를 모아놓은 제품으로
죽, 스프, 피자토핑, 튀김밥, 중국요리 등
활용도가 높은 제품입니다.

이꽃게다
절단꽃게

FROZEN CUT SWIMMING CRAB



고소하고 부드러운 살이 통통하게 차오른 튀니지절단꽃게!
신선도가 떨어지지 않도록 살아있는 상태에서
세척 후 급냉하였습니다
아가미와 껍데기를 제거한 후 절단해
따로 손질할 필요 없이 간편합니다!
감칠맛 가득한 부드러운 꽃게로
간편하게 식탁을 차려보세요



숯꽃게

3L 2L L M S 2S 3S



암꽃게

3L 2L L M S 2S 3S



브로큰꽃게

L M S

더 하나로 충분해!

SNOW CRAB

상품
특징



차가운 러시아 북태평양에서 어획한 스노우크랩으로
비만도 90% 살이 꽉차있으며,
탈란&빌리가 제품입니다

4L 쪽당 350~400g 박스당 13~15쪽

3L 쪽당 300~350g 박스당 15~18쪽

2L 쪽당 250~300g 박스당 18~20쪽

L 쪽당 200~250g 박스당 21~25쪽

size



ISEA의 맛있는 제안

[스노우크랩 삶기]

1. 드실 만큼만 상온에서 1시간 내외로 해동합니다
2. 크랩이 잠길수 있는 정도의 깊이로 물을 넣어 끓입니다
3. 끓는 물에 2쪽씩 넣어서 3~4분 가량 삶아냅니다
4. 스노우크랩을 손질하여 맛있게 드시면 됩니다



간혹 스노우크랩을 찌는 분들이 계십니다
بلکه 한번 선상에서 스팀작업으로
자숙한 제품이기 때문에
절대로 찌 내시면 안 됩니다!
삶아지지만 크랩속살에 수분이 공급되어
더욱더 맛있게 드실수 있습니다

[스노우크랩 손질방법]



1. 몸통과 다리를 분리합니다
2. 다리 아래쪽, 마디 위쪽 사이에
가위로 살짝 칼집을 내어줍니다
3. 칼집 낸 부분 아래 위를 잡고
비틀듯이 흔들면 껍질이 분리됩니다
4. 집게다리는 두꺼워 껍질이 잘 안 빠지므로 앞쪽 뒤쪽을
두번 칼집을 내어 칼집 낸 부분 아래 위를 잡고
비틀듯이 흔들면 껍질이 분리됩니다



● 스노우크랩 [대게]



● 붉은대게 [홍게]



● 꽃게





신선한 식재료를 고객의 식탁까지
감사합니다