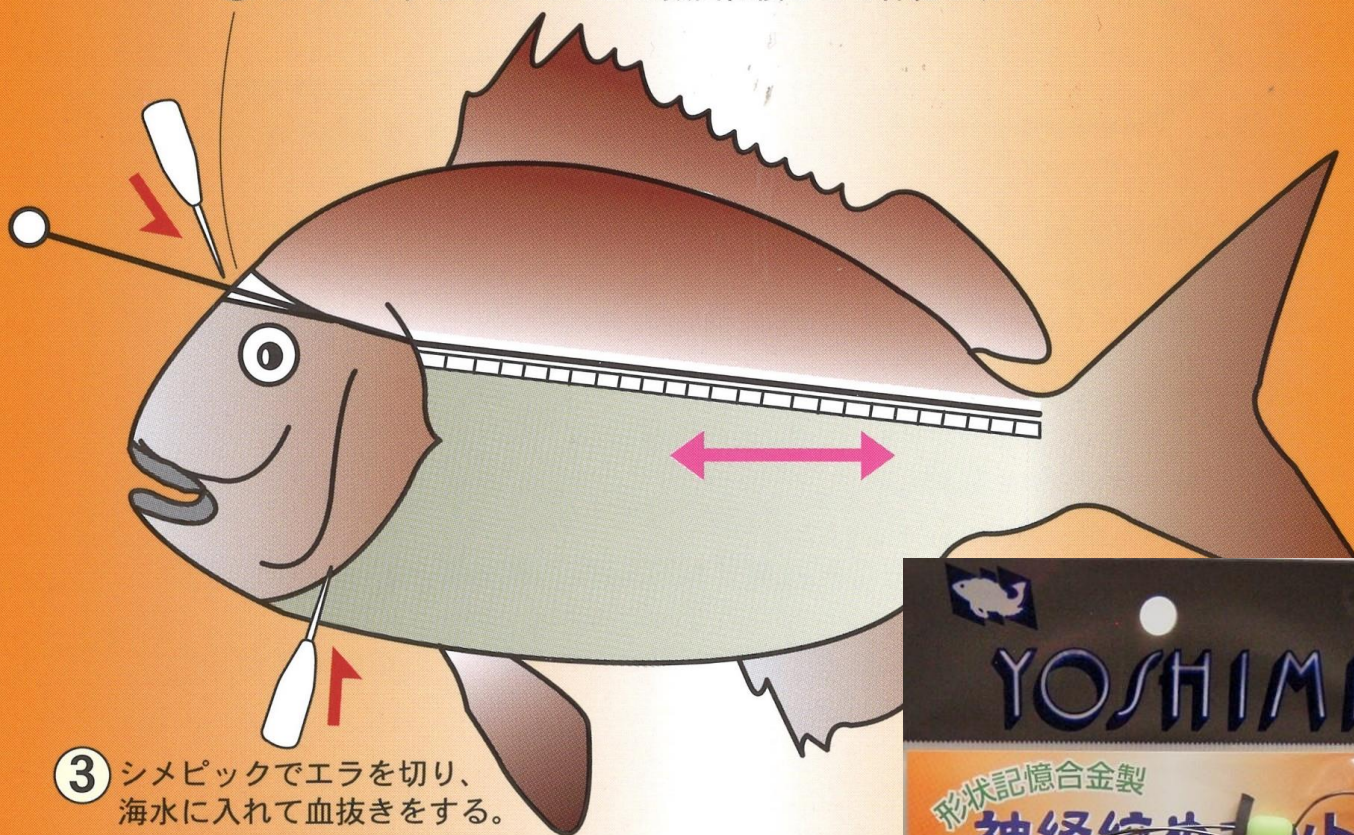


形状記憶合金製

YOSHIMI

# 神経絞めキット 鮮度たもつ君

- 1 額にシメピックを2cm程刺して穴を開ける。
- 2 鮮度たもつ君を脊髄方向に差し込む。脊髄に入るとピクピクとケイレンするので、そのまま数回往復させて神経を切る。



- 3 シメピックでエラを切り、海水に入れて血抜きをする。

神経絞めワイヤーとシメピックセットです

チヌグレ用	0.6 φ × 45cm
マダイ用	0.8 φ × 60cm



形状記憶合金製  
神経絞めキット  
鮮度たもつ君

チヌ・グレ用	0.6—45cm
マダイ用	0.8—60cm

- 1 額にシメピックを2cm程刺して穴を開ける。
- 2 鮮度たもつ君を脊髄方向に差し込む。脊髄に入るとピクピクとケイレンするので、そのまま数回往復させて神経を切る。
- 3 シメピックでエラを切り、海水に入れて血抜きをする。
- 4 クーラー内の氷の上に新聞紙等をのせ、直接氷に当たらない様にして持ち帰る。冷やし過ぎに注意しましょう。

形状記憶合金製

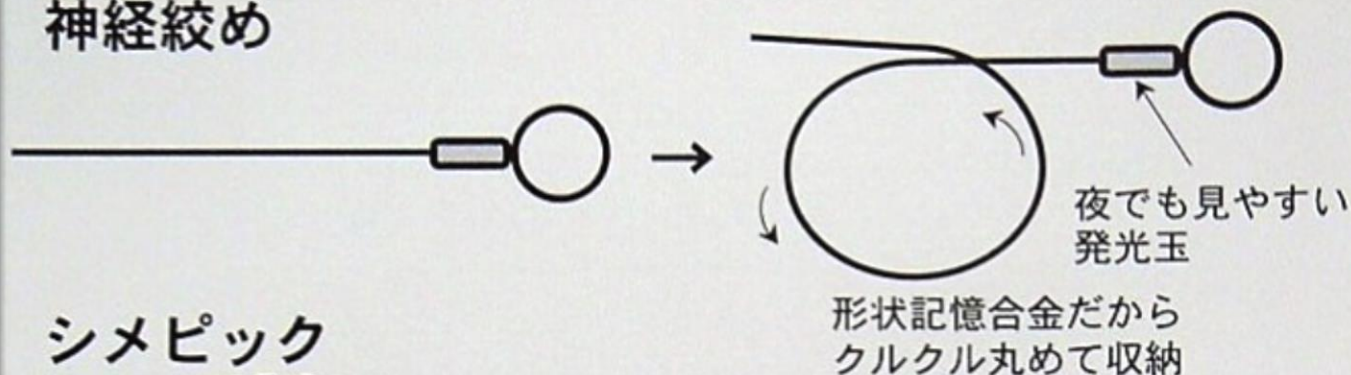
# 神経絞めキット 鮮度たもつ君

## <神経絞めについて>

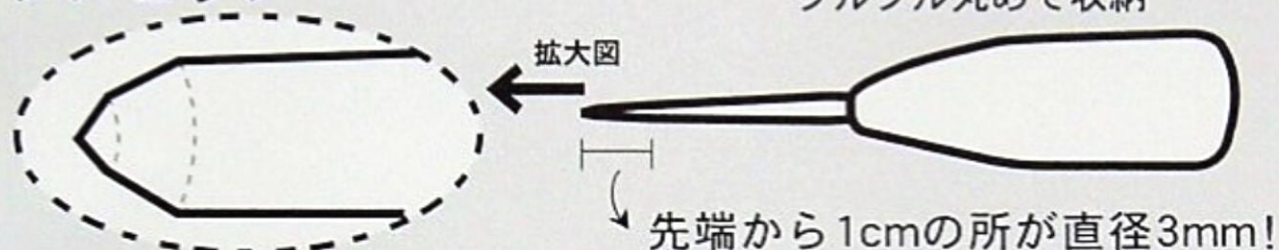
魚のうまみ成分の元（イノシン酸等）は、アデノシン三リン酸（ATP）が分解されて作られます。このATPは魚が暴れると減少し、なくなると硬直が始まります。そこで、神経を破壊することでATPを保存し身が硬直することを遅らせることにより鮮度を保つことができます。

## <特徴>

### 神経絞め



### シメピック



## <対象魚>

■チヌグレ用：チヌ・グレ・イシダイ・ブダイ・アジ・イサキ・メバル・カサゴ・セイゴなど  
20～55cmサイズ対応

■マダイ用：マダイ・ハマチ・ワラサ・サバ・大アジなど  
30～70cmサイズ対応

 株式会社 吉見製作所

住所 愛知県大府市森岡町八丁目127番地

電話：0562-48-3890

FAX：0562-48-5641

Mail：info@yoshimi-inc.co.jp