



ママなんちゃん

# 食ベたくて

創業昭和5年！  
生マグロ専門店！



尾鷲金盛丸HP



シリーズ第 57 弾

今回は三重県の尾鷲金盛丸さんのまぐろと鯛の『ど旨い漬け』をご紹介します！

こだわりの詰まった  
マグロ食べてみて！

解凍してご飯にかけただけ！  
カンタンで美味しいよ！

ごま油の香りが食欲をそそります！

冷凍

まぐろのど旨い漬け(ゴマ風味)

生マグロにこだわる金盛丸さんが、冷凍でも生の食感を楽しんでもらいたくて開発したそう。

マイナス50度で急速冷凍して、味・食感の劣化を最小限にしているんです。

醤油に風味のよいゴマとごま油を混ぜた特製のタレが、マグロの旨さを引き立たせてます！

内容量：70g(まぐろ70g/タレ約20g)



上品なお味、昆布だしが効いてます！

冷凍

鯛のど旨い漬け

尾鷲産の新鮮な鯛を使った漬け丼の素です。

昆布から出汁を作り、上品な味付けになっているので、さっぱり召し上がれますよ！

そのまま何も足さずに召し上がれますが醤油を足したり、ワサビを足したりして味を自由に変えて食べるのも楽しいですよ～

内容量：60g(鯛60g/タレ約20g)



食べ方カンタン！

袋のまま流水で約5分ほど  
解凍してご飯(200g)の上へ  
お好みでゴマ、刻みねぎを。



まぐろと鯛セットで  
(1袋) (1袋)

ママなんちゃん  
おススメ納豆付

1,296円(税込)  
(本体価格：1,200円)

予約締切は9月18日(木) 販売は9月25日(木)から 下仁田納豆売店にて  
ご予約は、☎：0274-82-6166/ Fax：0274-82-2409まで