

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! 麻薬してご飯にかけるだけ、

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ててます!

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!

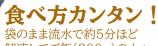
冷凍鯛のど旨い漬け

尾鷲産の新鮮な鯛を使った漬け丼の素です。 <u>昆布から出汁を作り、上品な味付け</u>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)





袋のまま流水で約5分はど 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歳) (1歳) ママなんちゃん おススメ納豆付

1,296円 (株込) (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