

No. 10

真空パックで長期保存もOK！

## 「黄金の焼鯖」&「醤油味焼鯖」

＜発売開始＞平成27年7月



みけつくに  
「御食国」若狭鯖街道の本格的な焼魚店である当社が、究極の焼き上がりを目指し、2年の歳月をかけて完成させました。

ご家庭で焼魚をつくると、匂いや煙に悩まされることがあるとおもいますが、この商品ならそうした悩みも無用です。

真空パックになっており、美味しさはそのまま長期保存が可能です。湯煎で5分、レンジで1分加熱するだけで、焼き立ての風味を味わっていただけます。

鯖の両面をこだわりの炭火焼風遠赤外線焼きにしており、焼き魚本来の芳醇な香りと「ふっくら」「しっとり」とした食感をお楽しみいただけます。

味付けには魚の旨味を引き出すにがり塩を使用しました。さらに「黄金の焼鯖」には食用金箔、「醤油味焼鯖」の醤油は香りとまろやかさが特徴の小豆島産醤油を使用するなど材料にもこだわりました。「いつでも」「おいしく」「お手軽に」本格的な焼魚が味わえます。



- 「黄金の焼鯖」には食用金箔を用いており、贈答用としてもピッタリです。
- 「醤油味焼鯖」の醤油は、香りとまろやかさが特徴の小豆島産醤油を使用しています。
- 真空パックでどちらも長期保存が可能です。
- 遠赤外線で焼き上げ、どちらも「ふっくら」「しっとり」の食感が楽しめます。

◇価格：【黄金の焼鯖】1尾 800 円、【醤油味焼鯖】1尾 700 円（税込）

風呂セントラル木材(有)食品部 丸繁三明物産

<http://www.wakasa.biz/marushigesanmei/>

三方上中郡若狭町日笠 38-23

TEL:0770-57-1100 FAX:0770-57-1832

担当：営業 風呂 繁明