

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