

No.6

# 獲れたてそのまま！プリプリ触感 越前漁師かれい漬け

＜発売予定＞平成30年7月

越前町で獲れた越前かれいを使った加工商品です。網元漁師が厳選する新鮮な越前かれいにあっさり醤油ダレを絡めました。カレイの刺身のプリプリ触感がたまらない一品です。

## 【特徴】

- ・越前町でとれた越前かれい(赤かれい)のみを使用
- ・船主が水揚げしたその日のうちに加工
- ・醤油をベースにしたこだわり特製あっさりダレで上品で豊かな味わい
- ・-40℃の急速冷凍で、身の細胞をこわさず、プリプリの食感
- ・真空パックにより、180日の長期間保存可能で調理不要
- ・食べたい時に水流で数分解凍するだけで召し上がれます。
- ・温かいご飯にかけて漬け丼にも、お酒のおつまみにもなります。
- ・越前かれい漬けは福井ならではの味。他では見当たりません。



- カレイは鮮度が落ちやすいため、地元漁師しか刺身で食べることはできませんでした。
- 福丸は網元漁師。美味しい生のかれいを漬けにして多くの人に食べてもらいたいという想いを長年もちつづけ、試行錯誤の研究の末、かれい漬けを完成することができました。もちろん、他ではまねの出来ない味です。

◇価格：(1袋 150g) ¥864円(税込)

税込贈答用(4袋入り) ¥3,240円送料別

## 福丸ごーじょーもん

水産加工販売業

住所：丹生郡越前町高佐 20-4-1

担当者名：高木 雅司

TEL：0778-39-1433 FAX：0778-39-1466

E-mail：[info@fukumaru.net](mailto:info@fukumaru.net)

HP：<http://gojomon.net/>