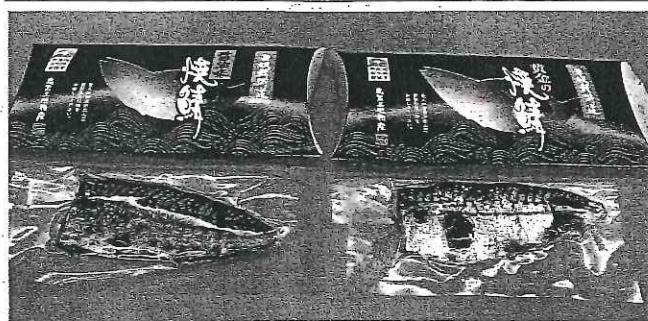


風呂セントラル木材(有)食品部 丸繁三明物産



焼く手間いらず焼鯖 若狭の会社発売

においや煙を気にせずに
焼き鯖が楽しめる真空パッケージの「醤油味焼鯖」(写真左)と「黄金の焼鯖」(写真右)を丸繁三明物産(若狭町日笠)が発売した。

炭火焼き風にするため遠赤外線で両面を焼き上げ、ふつぶら、しつとりとした仕上がりをそのまま真空パックした。味付けには旨み用。また、醤油味焼鯖には小豆島産の醤油を採用し、

豊かな香りとまろやかな味わいにこだわった。

黄金の焼鯖には食用金箔を使い、贈答用にも使えるとしている。

湯煎で5分、電子レンジなら1分の加熱で焼きたての味が楽しめる。また冷蔵庫で2カ月保存できる。

価格は醤油味焼鯖が700円、黄金の焼鯖が800円。問い合わせは丸繁三明物産(☎0770・571100)。