

旬のさばの旨みをそのまま! ご飯のおかずぴったりです。

さば煮物シリーズ

(味噌煮・生姜煮・梅煮)

“八戸前沖鯖”使用!

当社独自の製法で素材の味わいを活かし、旨みを閉じ込めました。
手間のかかるお魚の煮物を手軽にお召し上がりいただける便利な一品です。

- 1 旬の秋さばは、脂がたっぷりで身が柔らか。風味と食感を損なわないよう、こだわって仕上げました。
- 2 そのまま器に盛り付けるだけで簡単! 温めるとより一層おいしく召し上がれます。(袋のまま湯煎できます)
- 3 魚の生臭みがなく、食べやすい味わいです。食べきりサイズですので、無駄がありません。



3種の味わいを取り揃えました。お好みの味でお楽しみください。

さば味噌煮

さばと相性抜群の味噌でじっくりと煮込みました。まろやかなやさしい味わいです。

1切



さば生姜煮

生姜を使用することでさばの旨みを引き出し、コクのある味わいに仕上げました。

1切



さば梅煮

紀州の梅を使用しております。さわやかな酸味がクセになるさっぱりとした味わいです。

1切

