

天然のブリをふっくら丁寧に煮込みました。手軽でおいしいお魚のおかずです。

ぶりやわらか煮

天然素材をそのまま使用し、風味豊かな煮物に仕上げました。
味わい深い旨みたっぷりのブリを手軽にお召し上がりいただけます。

- 1 国産の天然ブリを使用。
脂のりが良い新鮮な原料を厳選しております。
- 2 素材の良さを活かすために、じっくりと
丁寧に煮込みました。
ふっくらやわらか食感に仕上がっております。
- 3 煮込むことで、ブリの旨みが凝縮されて
おります。ショウガを加えて、さっぱりと
食べやすい味わいに仕立てました。



いつでも手軽にお魚の煮物が味わえる！
忙しい時やあと一品という時に便利です。



150g

- 1 骨を丁寧に取り除いておりますので、安心して
お召し上がりいただけます。
- 2 一口サイズの食べやすい大きさにカットしまし
た。お弁当などに便利です。
- 3 大根おろしや刻みネギを添えておつまみに、
野菜の煮物と合わせてごはんのおかずにと、
さまざまな食べ方でお試ください。

株式会社 味の加久の屋 青森県八戸市大字鮫町字福沢久保3

TEL.0178-34-2444/FAX.0178-33-0395/E-MAIL:sales@kakunoya.co.jp