



素材の旨みをそのまま!ご飯のおかずにとぴったりです。

# 我が家の旨煮 シリーズ

独自製法で素材の旨みを引き立てました。

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ます。

## 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。まるやかなやさしい味わいです。



2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。



2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。



2切

## さばカレー煮

まるやかな和風カレー味です。どこか懐かしい、ほっとする味わい。



2切

## さばトマト煮

特製トマトソースがさばと相性抜群! さっぱりと食べられるのがうれしい一品。



2切

## 子持ちかれいの煮付け

やさしい味わいのかれい煮付けです。ほくほくの卵がアクセント。



1切

## さんま生姜煮

国産さんま使用。生姜がさんまの旨みを引き出し、コクのある美味しさです。



3切

## めばる煮付け

醤油ベースの煮付けで柔らかく上品な味に仕上げしております。



2切

## 赤魚煮付け

醤油ベースの煮付けで、程よい脂の赤魚の旨みが更に増しております。



2切

## さんま梅煮

国産さんま使用。紀州の梅を使用し、さっぱりとした味わいに仕上げました。



3切

## めばる梅煮

淡泊な白身魚と紀州の梅を合わせ、さわやかな味わいの煮物にしました。



2切

## 赤魚梅煮

紀州の梅を使用。赤魚のまるやかな味わいとさわやかな酸味が良く合います。



2切

※骨抜き加工はしておりません。お召し上がりの際は十分にお気をつけください。