



# 石巻すいしん物語 第12話

## 銀ざけ、メヌケ (冷凍品)

「石巻すいしん物語 第12話 銀ざけ、メヌケ」は、石巻漁港などに水揚げされた養殖銀ざけを使ったフライパンで焼ける味付切身と、北太平洋のアラスカメヌケ(米国産)を使ったメヌケ味付切身と、たらこ二種味のセットになっております。美味しさをそのまま個別真空包装にして、心を込めて作りました。外箱は簡易包装・発泡スチロールにて**冷凍品**でお届けしています。

銀ざけ	塩こうじ味	切身70g 3パック
銀ざけ	バジルソース味	切身70g 3パック
たらこ・からしめんたいこ		100g各1パック
メヌケ	塩こうじ味	切身70g 2パック
メヌケ	バジルソース味	切身70g 2パック



画像はイメージです。

- ・本製品は冷凍品となっておりますので、冷凍庫から冷蔵庫に移し約7時間～8時間程かけ、ゆっくり解凍してから調理することをお勧め致します。
- ・銀ざけ・メヌケはセンターカットの二枚卸で切身にしていますので、中骨や小骨が身に付いておりません。
- ・打ち身により一部身が変色していることがありますが、品質には問題ありません。

### ◎銀ざけ味付切身の美味しい焼き方 (一例ですが)

1. 魚に付いている味付たれをお好みで取り除きます。味付たれを切身に多く付けたままで焼きますと焦げることがあります。
2. お勧めはフライパンに蓋をして弱火～中火でゆっくり両面焼いてください。勿論ロースターやグリルなどの直火でも美味しく焼けますが、焦げには充分ご注意ください。又、身くずれしないように数カ所に箸などで穴を開けたアルミホイルを敷いて焼くのもお勧めです。
3. 解凍後に、パックから切身を出し、耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジ(500W)で約3分加熱しても美味しく出来上がりましたが、切身やラップの破裂には充分ご注意ください。又、電子レンジのW数等により加熱時間は異なりますので加熱時間はあくまでも目安です。

### ◎メヌケ味付切身などの美味しい焼き方 (一例ですが)

1. ほぼ上記の銀ざけと同じですが、メヌケはグリルで焼くことをお勧めします。中火で両面焼きグリル場合約12分焼いてください。片面焼きグリルの場合は、始めに身を上にして約8分、裏返して約4分、アルミホイルを敷いて焼きますとより香り高く焼けます。



石巻すいしん物語 第12話 Aセット

<http://www.sui-shin.co.jp> TEL0225-93-6222 石巻市魚町 株式会社スイシン