



石巻すいしん物語 第十話

銀ざけ、真だら(冷凍品)

「石巻すいしん物語 第十話 銀ざけ、真だら」は、石巻漁港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、北大平洋の真だら(米国産など)を使った真だら味付切身と、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	70g 2パック
銀ざけ	バジルソース味	70g 2パック
たらこ・からしめんたいこ	各	100g 1パック
真だら	塩こうじ味	70g 3パック
真だら	バジルソース味	70g 3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6時間～7時間程かけて解凍してから調理することをお勧め致します。

・銀ざけ真だらは三枚卸ですがハラスなどに小骨が残っております。また、打ち身により一部変色していることがあります。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、パックから切身を取り出して耐熱皿にのせ、ラップなどをして電子レンジで加熱調理する方法もありますが、フライパンやロースター・グリルでの調理をお勧めしています。

◎真だら味付切り身の美味しい焼き方 (一例ですが)

1. ほぼ上記の銀ざけと同じですが、真だら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。

◎かれのいのがわの美味しい食べ方 (一例ですが)

1. 解凍してから、軽く水洗いして、お好みの大きさにカットして、そのままワサビ醤油や手巻き寿司などでどうぞ。



石巻すいしん物語 第十話 Aセット

<http://www.sui-shin.co.jp> Tel.0225-93-6222 石巻市魚町 株式会社スイシン