

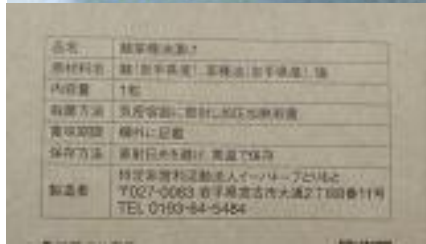
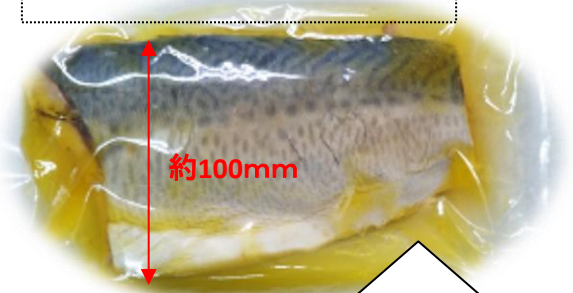


金のなたねと銀のさば (さばの菜種オイル漬)

宮古港で水揚げされた新鮮なさばを、無添加・一番搾りの上質な雫石産なたね油「菜の雫」でオイル漬にしました。ほどよい塩味のさばに、なたね風味香る爽やかなオイルが染み込み、しっとりまろやかな味わいです。常温保存商品ですので、いつでも活躍する一品です。



雫石産なたね油「菜の雫」
岩手山の麓に広がる雫石町の菜の花畑で栽培された菜種を絞った無添加「一番搾り」。何度も何度もろ過を繰り返し、繊細な作業工程を経て金色(こんじき)が出来ました。



↑サバサンド作ってみました

レシピ付き↓

～～滋賀物産主婦の感想～～
幅は約100mmある大きな鯖。ほろほろと崩れる柔らかな身、袋のなかで漬せるので手が汚れません。味付は菜種油と塩。塩味は料理に使ってもあまり感じず、味付の邪魔はしません。マヨネーズと和えても、まぜご飯にしても、サバサンドにしても、そのままサラダ風にしても、使いみちはアイデア次第です。

短角牛丼もおいしいよ！



岩手県 メーカー名: イーハートーフとりもと <231212>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
いわての赤べこ短角牛丼	205g	製造日より180日	4534960910018	短角牛バラ100g使用
金のなたねと銀のさば	1枚	製造日より180日	4534961110011	

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで TEL042-385-0384/FAX042-385-0483