

今年の「父の日」は、ちょっと豪華な、お・も・て・な・し

からすみ



この綺麗な「あめ色」をご覧ください

そのままおつまみで

ひなた黒潮からすみスライス

からすみスライスタイプとパウダータイプの詰め合わせセット。パスタやリゾットのトッピングなど、色々なお料理に使えます。



バケットにのせて、ワインと一緒に



パスタと和えて、大人の味を

SA-Te黒潮のからすみは日向灘沖で水揚げされた国産沖ボラの卵を、毛細血管まで血抜きをする、**熟練技で手作りしています。**

- 沖ボラの仕入
- ↓
- 卵の取り出し
- ↓
- 血抜き
- ↓
- 氷水で漬け込み
- ↓
- 塩漬け
- ↓
- 塩抜き洗い
- ↓
- 水切り
- ↓
- 天日干し(2~3週間)



からすみブロック
独自の魚卵仕込製法。塩分を抑えて製造。どんなお料理に合わせても、味を格段に引き上げてくれます。



からすみバター
旨味たっぷりのからすみと宮崎県高千穂バターを組み合わせた商品。3層のミルフィーユ状に仕上げております。肉料理・魚料理・クラッカーのトッピング等



Instagram



HP

宮崎県

メーカー名:

SA-Te黒潮

<240305>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
「ひなた黒潮」からすみブロック	50g パック	要冷蔵 10ヶ月	4580565400317	
「ひなた黒潮」からすみスライス	5枚 パック	要冷蔵 10ヶ月	4580565400539	スタイスとパウダーのセット
「ひなた黒潮」からすみバター	55g パック	要冷蔵 6ヶ月	4580565401659	

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

滋賀物産株式会社