

高級魚をたべよう

琵琶湖産 本もろこ佃煮 今がチャンス!



本もろこは琵琶湖固有種であり、「コイ科の魚種では最もおいしい」と言われ、肉質が良く、骨も柔らかいので、素焼き、佃煮、天ぷら、南蛮漬けなど様々な調理方法で丸ごと美味しく食べられる魚です。

地元では本もろこが獲れると高級料亭等に流れてしまい、中々関東には出回りません。それに琵琶湖の漁獲量は外来魚の影響や産卵場の減少、琵琶湖の水位低下で年々減少しています。

鮎味では、今なら多少の漁獲がありますので、皆さんに召し上がっていただけます。いつ漁獲が無くなるかわかりませんので、今がチャンスです。是非、高級魚を召し上がって下さい。

- 琵琶湖産
- 高級魚である
- 臭みなし
- 骨も柔らかい
- 保存料不使用
- 着色料不使用



品名	本もろこ佃煮	
原材料名	本もろこ(琵琶湖産)、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、砂糖、水飴、生薬/調味料(アミノ酸)、カラメル色素	
内容量	80g	賞味期限 24.6.6
保存方法	保存温度10℃以下	
製造者	有限会社 鮎味ふなちか 滋賀県彦根市藤本617-1 TEL0748-58-2535 FAX0748-58-2051	
栄養成分表示(100g当たり)推定値	エネルギー 306kcal たんぱく質 25.6g 脂質 3.7g 炭水化物 42.6g 食塩相当量 2.46g	



② ③ ④ ⑤

~~鮎寿司~~

滋賀県

メーカー名:

鮎味(ふなちか)

<240423>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
①本もろこ佃煮	80g	要冷蔵 45日	4571221212092	琵琶湖産
②鮎寿司ミニ	1P (65g)	要冷蔵 90日	4571221210159	琵琶湖産
③鮎寿司燻製ミニ	1P (60g)	要冷蔵 90日	4571221210319	琵琶湖産
④にほんブログ村鮎寿司ミニ	1P (6切)	要冷蔵 90日	4571221210463	琵琶湖産
⑤鮎茶 (鮎寿司茶漬けの素)	3食入	要冷蔵 90日	4571221210326	琵琶湖産

※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