



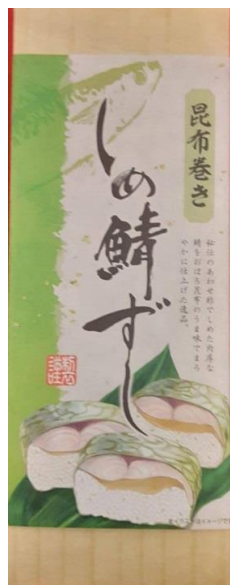
お祝いの席を華やかにする一品！

さば寿司

永平寺精進みそ 焼き鯖ずし

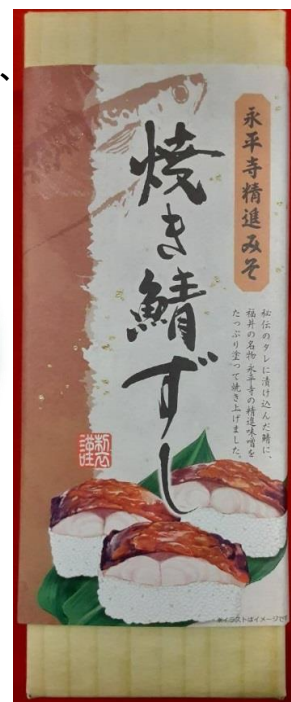
秘伝のタレに漬け込んだサバに、永平寺の精進味噌をたっぷり塗って、焼き上げました。甘口の口当たりが魅力の焼き鯖寿司です。

敬老の日



昆布巻きしめ鯖ずし
秘伝のあわせ酢でめた鯖と、敦賀伝統のおぼろ昆布のベストマッチ

カット済だから手軽



とろ鯖焼き鯖寿司
脂の乗ったとろ鯖を使用。しっとりふっくらした焼き上がりで、旨味の強い仕上がりです。



定番焼き鯖ずし
甘辛い醤油だれをぬり肉厚で脂が乗った鯖を香ばしく焼き上げました。



福井県

メーカー名:

北前船のカワモト

<240625>

品名	規格	賞味期間	JANコード
定番焼き鯖ずし 7貫	7貫	常温3日	4947363028820
昆布巻きしめ鯖ずし 7貫	7貫	常温3日	4947363019408
とろ鯖焼き鯖寿司 7貫	7貫	常温3日	4947363033565
永平寺精進味噌 焼き鯖ずし 7貫	7貫	常温3日	4947363019231

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



HP

滋賀物産株式会社