



10/4はいわしの日 手軽に魚を食べて元気いっぱい！

浅炊き生姜いわし



新発売

浅炊き生姜いわし

国産いわしの生原料を加工、「焼き」「炊き」「仕上げ」に3日間の手間ひまを掛けて、保存料・着色料・調味料(アミノ酸)を使用せず、丁寧に仕上がりました。通常より薄味に炊き上げたことで、ふっくらと柔らかい食感が楽しめます。刻み生姜の風味がいわしの嫌味を感じさせず食べやすく美味しく仕上がっております。



浅炊き生姜いわし

名称: そうざい

原材料名: イワシ(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、水あめ、米酢、米発酵調味料、生姜、ブドウ糖、寒天

平松食品では、この他にもいわし商品を取り揃えております。お気軽に弊社営業又は滋賀物産まで、お問合せ下さい。



「さんまは目黒に限る」

皆さんご存知の落語の一節。

お忍びで目黒へ鷹狩りに出掛けた殿様が途中で立ち寄った農家で、生まれて初めて「あつあつのさんまの塩焼き」を食べ、その美味しさに感動。城でも同じものを所望しますが、城で出てくるさんまは冷えてまずかった為、「さんまは目黒に限る」と言ったというもの。



今ではさんまも高級魚。自宅で焼くと、もくもくと煙がでて、脂も飛び散り、厄介に感じている方もいるのではないのでしょうか。

平松食品「さんま1本炊き」はお手軽で温めても、そのままでもすぐに食べられる手間なし商品。お魚を食べて、カルシウムの補給をしませんか。

さんま1本炊き 2尾入り



愛知県

メーカー名:

平松食品

<240625>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
浅炊き生姜いわし	120g 真空	常温 180日	4956460151447	混載はできません
さんま一本炊き	2本(尾)	常温 120日	4956460117160	

※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