



石巻すいしん物語 第15話

養殖銀ざけ C (冷凍品)

「石巻すいしん物語 第15話 養殖銀ざけ」は、石巻漁港などに水揚げされた養殖銀ざけを使ったフライパンで焼ける味付切身3種のセットになっております。

美味しさをそのまま個別真空包装にして、真心を込めて作りました。外箱は簡易包装のまま・発泡スチロールにて**冷凍品**でお届けしています。

養殖銀ざけ 塩こうじ味	切身70g 3パック
養殖銀ざけ バジルソース味	切身70g 5パック
養殖銀ざけ 定塩	切身70g 5パック



画像はイメージです。

下記ご案内には、セットされていない魚種も掲載しております。

《解凍方法》

・本製品は冷凍品となっておりますので、冷凍庫から冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍してから調理することをお勧め致します。

◎銀ざけ味付切身の美味しい焼き方（あくまでも一例です）

1. 魚に付いている調味料をお好みで取り除きます。調味料を切身に多く付けたままで焼きますと焦げることがあります。
2. フライパンに蓋をして弱火～中火でゆっくり両面焼いてください。ロースターやグリルなどの直火でも美味しく焼けますが、火加減には充分ご注意ください。又、グリルで焼く場合には身崩れしないよう数カ所に箸などで穴を開けたアルミホイルを敷いて焼くのもお勧めです。

◎紅ざけ定塩切身の美味しい焼き方（あくまでも一例です）

1. 紅ざけ定塩はグリルやロースターで焼くことをお勧めします。中火、両面焼きグリルで焼く事をお勧めします。片面焼きグリルの時は、始めにどちらかの身を上にして焼いて、裏返して焼いて下さい。アルミホイルを敷いて焼きますとより香り高く焼けます。グリルやロースターの機器により焼く時間は変わります。また、上記の銀ざけの焼き方でも調理は可能です。

◎鮭ハラスも上記同様の解凍方法と焼き方をご参考にされての調理が一例となります。

《ご注意》

- ・鮭鱒、銀ざけや紅ざけは三枚卸の切身にしていますが、骨が付いてますのでお召し上がりの際には十分にご注意下さい。ハラスも同様に小骨等が付いていることがあります。
- ・電子レンジでの加熱調理は、切身や包装が破裂するなどの危険がありますのでお止め下さい。
- ・鮭鱒は一部身が変色していることがあります。品質には問題ありません。



石巻すいしん物語 第15話 Cセット

<http://www.sui-shin.co.jp> TEL0225-93-6222 石巻市魚町 株式会社スイシン