



石巻すいしん物語 第14話

銀ざけ、紅ざけ (冷凍品)

「石巻すいしん物語 第14話 銀ざけ、紅ざけ」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と、ロシア海域で獲れた紅ざけ(ロシア産)を使った紅ざけ定塩切身と、たらこ二種味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。

| | |
|--------------|------------|
| 銀ざけ 塩こうじ味 | 切身70g 3パック |
| 銀ざけ バジルソース味 | 切身70g 2パック |
| たらこ・からしめんたいこ | 100g各1パック |
| 紅ざけ 定塩 | 切身70g 3パック |
| 紅ざけ 定塩(辛口) | 切身70g 2パック |



画像はイメージです。

《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約7時間～8時間程かけ、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。勿論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くず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。中火で両面焼きグリル場合約12分程焼いてください。片面焼きグリルの場合は、始めに身を上にして約8分程、裏返して約4分程、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。

《ご注意》

- ・銀ざけ、紅ざけは三枚卸の切身にしていますが、骨が付いていますのでお召し上がりの際には十分にご注意下さい。
- ・電子レンジでの調理は、切り身や包装の破裂を招く危険がございますのでご使用にはならないで下さい。
- ・一部身が変色していることがありますが、品質には問題ありません。



石巻すいしん物語 第14話 Aセット

<http://www.sui-shin.co.jp> Tel.0225-93-6222 石巻市魚町 株式会社スイシン