石巻すいしん物語　第25話

銀鮭セット Ｌ　（冷凍品）

「石巻すいしん物語　第25話　銀鮭セットL」は、石巻漁港などに水揚げされた養殖銀鮭を使った味付切身3種と、紅鮭切身、たらこ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。

養殖銀鮭 粕漬	切身	８０ｇ３パック
養殖銀鮭 塩こうじ味	切身	８０ｇ３パック
養殖銀鮭 バジルソース味	切身	８０ｇ４パック
紅鮭　　定塩	切身	８０ｇ３パック
たらこ・めんたいこ	各１００ｇ１パック	

画像はイージです。

下記ご案内には、セットされていない魚種も掲載してあることがあります。
切身が８０ｇですので、焼くのはフライパンよりロースターやグリルをお勧めします。

≪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。

◎銀鮭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。

◎銀鮭定塩切身の美味しい焼き方（あくまでも一例です）

３．銀鮭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、上記の銀鮭の焼き方でも調理は可能です。

≪ご注意≫

・鮭鱒・銀鮭は二枚卸の切身のため中骨があり、ハラスには小骨があります。鯖は三枚卸の切身ですが、血合い・ハラスには小骨がおります。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・銀鮭・鯖は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 25 話　Ｌセット

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