

小田原鈴廣
暑い夏には「冷やしおでん」販売
夏季限定「冷やしおでん」販売

小田原鈴廣(鈴木博晶 定で販売中だ。おでん汁(社長)は暑い季節にぴったりをゼリーにして涼しさをたりの「冷やしおでん」演出。口に入れた時にすを8月31日まで、夏季限



和風ゼリー寄せ

中華風ゼリー寄せ

イタリアンゼリー寄せ

かな食感など、工夫を凝らす。そうめんには夏(同)、ワインを使用しのさっぱりメニューとしてもお薦めだ。コンブとカツオ節で丁寧にだしを取った「和風ゼリー寄せ」(9種10個入り)、XO醬とオイスターソースのこくがある

希望小売価格(税抜き)は各500円。小田原鈴廣の直営店、出店の各百貨店、通販で販売する。商品問合先は0120-141147(株小田原鈴廣お届けセンター)。

食品「かつおにんにく」発売
ご飯、野菜、ラーメンに

この食品(神奈川県を引き立てつつ、二二小田原市)の新商品「かつおの香ばしき、カツオはつおにんにく」(70g)は、かつお酒造のうま味



かつおにんにく

カツオの酒造、二二ク、カツオの蒸し身をキムチ風に味付けした惣菜風の調味料だ。ご飯やキヤベツなどの生野菜に載せて食べる他、ラーメンのトッピングなど、さまざまな食材と合う。想定売価は税抜き398円。常温保存で、賞味期限は製造日から180日(未開封)。問合先は次の通り。

・4141

中国の... プロシ... をサポートする」と強調した。

漁港漁場新技術研究会(橋本牧会長)はこのほど、日建工学の防波堤補

認定された皆さんで記念撮影

術を学識経験者が中立... 的に審査した。

丸鮮道場水産
塩と水のみで漬け上げ

丸鮮道場水産(北海道鹿部町)の塩と水だけで漬けた「北海道噴火湾産無着色たらこ」

近い状態で味わえる。個体ごとに色が違うため、漬けた「北海道噴火湾産無着色たらこ」は、をそろえている。味がマイルドな沖縄産の塩を使う他、水にも認定された逸品だ。うま味が強く、皮がかみきれほと軟らかい、上質の噴火湾産を自然に

専務。問合先は次の通り。01372-7-252

▼丸鮮道場水産 3



まろやかな舌触りが楽しめる

アブラカレイみりん漬け



アブラカレイみりん漬け

認知度高めるアブラカレイ商品

京食 高鮮度度原料を使用

京食(本社・山形市)る。食べやすいよう骨取りのアブラカレイ商品が認め加工している。フライ知度を高めている。厳寒パン焼きやホイール焼きなどのベーリング海で漁獲された魚を新鮮なうちに船内、素早く凍結。きっちりと選別した高鮮度品を山形工場場で仕上げる。秘伝の調味液に漬けた「アブラカレイみりん漬け」は、ふんわりとやわらかい食感で、冷めてもおいしく食べられ

刺身加工が簡単に
ツネザワ商事「刺身スライサー」
皮付き、あぶりにも対応

【気仙沼】水産加工機の専門メーカー、ツネザワ商事(宮城県気仙沼市、う

経... 聖... 1... て... から... カツ... 出... 価... き... 同... イ... し... イ... ラ...