

冬

のおすすめ味付け



株式会社 海渡
多彩な四季の味と利便性を。

ミナミカゴカマス西京味噌漬



NEW 西京味噌漬

アレルギー：大豆

本場京都から取り寄せた西京漬用味噌に1日漬け込み、焦げないように味噌を落とした本格的な西京漬です。 ※西京漬とは別商品です

オオマイバジルフリッター風



NEW バジルフリッター風

アレルギー：なし

塩・胡椒で下味を付け、バジルと澱粉で衣を付けました。シンプルながら風味豊かな味に仕上がっています。

シシャモ甘酢マヨ漬



NEW 甘酢マヨ漬

アレルギー：大豆

ノンエッグマヨにお酢と砂糖を加えて魚に絡めた味付けです。特にシシャモは苦みが少なくなり食べ易くなるのでおすすめです。

メバル甘糍立田



NEW 甘糍立田

アレルギー：なし

塩糍・砂糖・みんで下味を付け、甘めの立田に仕上げました。

ブリ照焼味付



照焼味付

アレルギー：小麦・大豆

醤油、みりん、砂糖の絶妙な配合で仕上げた特製の照焼のタレは食欲をそそる一品です。

他にもたくさんの味付けがあるよ。QRコードからホームページをチェックしてみてね。



冬のおすすめ切身



株式会社 海渡
多彩な四季の味と利便性を。



40g

50g

60g

ミナミカゴカマス切身

ニュージーランド産
癖が無く、脂の乗った白身魚。焼いても硬く締まらないので焼魚に最適です。特に西京漬は絶品です。



25g

35g

オオマイ切身

北海道産
オオマイはタラの仲間で、干物などに利用される“コマイ”の中でも大型のものを指します。小さく淡白な魚ですが、旨味があり美味です。



30g

40g

50g

イワシ開き

北海道産
脂の乗った北海道産のイワシを開きにしました。澱粉を付けてタレをかけた蒲焼風が人気です。節分シーズンにおすすめのお魚です。



40g

50g

60g

メバル切身

アメリカ産
癖の無い白身で骨も取り除いてある為、焼魚はもちろん、立田揚げなどにして食べても美味しいお魚です。



40g

50g

60g

ブリ切身

国産
成長に応じて呼び名が変わる出世魚で、縁起が良いとされています。

