

# 春

## のおすすりめ味付け



株式会社 海渡

多彩な四季の味と利便性を。

サワラ西京漬



### 西京漬

アレルギー：大豆

数ある海渡の漬魚の中でも1、2位を争う定番人気の味付けです。独自ブレンドの甘めの味噌で食べ易く仕上がっています。

メバルしそ味噌漬



### NEW しそ味噌漬

アレルギー：大豆

白味噌をベースに練り梅と紫蘇を加え、さっぱりとして食べ易い味に仕上がっています。

サバ黒糖醤油漬



### NEW 黒糖醤油漬

アレルギー：小麦・大豆

黒糖を加えた特製の醤油ダレにじっくり漬け込みました。黒糖を使うことで味に深みが出て、魚の旨みを引き出します。

ホッケ旨み醤油漬



### NEW 旨み醤油漬

アレルギー：なし

カタクチイワシのみを原料にした雑味の少ない魚醤を使い、臭みを抑えつつ魚本来の旨味を引き出す味に仕上げました。

ミナミカゴカマスアヒージョ風



### NEW アヒージョ風

アレルギー：なし

オリーブオイルやニンニクを使い、アヒージョを漬魚向けにアレンジしました。

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。



# 春

## 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

### サワラ（サゴシ）切身

韓国産  
春を代表する魚である鯖の切身。西京漬や塩糍漬にするとより美味しく、食べ易くなります。



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

### サバ切身

ルウェー産  
高品質なルウェー原料を使用。脂が乗っているの、漬魚にしても一塩にしても美味しいお魚です。



40g

50g

60g

### ホッケ切身

アメリカ産  
皮が特徴的なシマホッケを使用しました。干物のイメージが強い魚ですが、脂の乗った白身は漬魚にしても美味しく食べられます。



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。以前は銀サワラと呼ばれていました。

