

夏

のおすすり味付け



株式会社 海渡
多彩な四季の味と利便性を。

シイラチコレギ風味漬



NEW チコレギ風味漬

アレルギー：小麦・ごま
さっぱりとしていて夏にぴったりなチコレギドレッシングで漬けた味付けです。

アジバンバンジー漬



NEW バンバンジー漬

アレルギー：小麦・大豆・ごま
赤味噌ベースに豆板醤やニンニクなどを加えて、食欲が湧くようなピリ辛バンバンジー風の味付けに仕上げました。

サバトマトカレー漬



NEW トマトカレー漬

アレルギー：小麦・大豆
トマトピューレをベースにしたカレー味付けです。カレー味に酸味が加わり、より食べ易くなっています。

赤魚アクアパッツァ



アクアパッツァ

アレルギー：乳成分・大豆
オリーブオイルとトマトピューレをベースにした洋風の味付けです。癖のない白身魚との組み合わせが人気です。

ワカサギ磯辺立田



磯辺立田

アレルギー：小麦・大豆
生姜醤油で下味を付け、青のりを混ぜた澱粉で衣をつけました。青のりの風味が臭みを抑えるのでワカサギなどの小魚と相性が良いです。

海渡の公式LINEアカウントができました！
お得な情報を発信していくのでよろしくね♪



↑
登録はこちらから！



夏

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

アジ切身

ニュージーランド産
大型のマアジを切身にしました。塩焼きや干物に利用されることが多いですが、漬魚にしても美味しい魚です。



40g

50g

60g

シイラ切身

石川県
ハワイでは“マヒマヒ”と呼ばれ、高級魚として扱われています。淡白な味わいで、様々な料理に使える魚です。



約33g

約40g

約50g

メアジフィーレ

タイ・ベトナム産
アジ科の小型魚のメアジをフィーレにしました。澱粉を付けたものを揚げて南蛮漬けにするのがおすすめです。



40g

50g

60g

太刀魚切身（筒切）

ニュージーランド産
太刀魚の骨を丁寧に取除いた筒切りです。身が軟らかく食べ易いので、立田や澱粉付にするのがおすすめです。



40g

50g

60g

ペルーイカ切身

ペルー産
アカイカをステーキ状にカットしました。焼くと縮むことがある為、立田やフライにするのがおすすめです。

