

# 秋

## 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。

サバカレー味噌漬



### NEW カレー味噌漬

アレルギー：大豆  
白味噌ベースにカレー粉を練り込みました。まろやかな味噌とスパシーなカレー粉のバランスが絶妙な味付けです。

白系ダラバター醤油漬



### バター醤油漬

アレルギー：小麦・大豆・乳成分  
醤油ダレにバターの香りを添加した味付けです。バター醤油の香ばしい風味が食欲をそそります。

サケ紅葉漬



### 紅葉漬

アレルギー：小麦・大豆・ごま  
紅葉を連想させる鮮やかな赤色の人参ペーストと、生姜やごま油が香る和風ダレの味付けです。

ホキコンソメ立田



### NEW コンソメ立田

アレルギー：なし  
子供から大人まで大人気のスナック菓子のような風味の立田揚げです。癖のない白身魚がおすすめです。

モーカ立田(大豆粉使用)



### NEW 立田 (大豆粉使用)

アレルギー：小麦・大豆  
たんぱく質、食物繊維、カルシウム、大豆イソフラボンなどを豊富に含む大豆粉と馬鈴薯澱粉で衣をつけた立田揚げです。

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♪



友達登録はこちらから！



# 秋

## 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

### サケ切身

北海道・岩手県産

秋に旬を迎える秋サケ。焼き魚の定番で塩、味噌、醤油どんな調理法で食べても美味しいお魚です。



40g

50g

60g

### サバ切身

ノルウェー産

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



40g

50g

60g

### ハガツオ切身

佐賀県産

カツオに似た大型の魚で、赤身の肉は柔らかく旨みがあります。加熱してもカツオほど硬くならず焼き魚にしても美味しい魚です。



40g

50g

60g

### 赤魚切身

アメリカ産

鮮やかな赤色が特徴の白身魚です。身は淡白で癖が無く食べ易い魚です。



40g

50g

60g

### 白糸ダラ切身

ノルウェー産

タラの仲間の白身魚ですが、皮目がしっかりしているので焼いても身崩れしにくく、焼き魚に適した魚です。

