

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。



サケコーンソース

NEW コーンソース

アレルギー：大豆
とうもろこしの甘みが特徴の味噌ベースのソースに漬け込みました。

ブリ醤油糀漬



NEW 醤油糀漬

アレルギー：小麦・大豆
創業100年の糀屋「宝来屋」の醤油糀を使用。米糀が醸し出した「うま味」や、まろやかな「甘み」が特徴です。

赤魚甘酒醤油漬



NEW 甘酒醤油漬

アレルギー：小麦・大豆
国産米のみを使用し、百年伝承の糀製法で仕上げた甘酒をベースに醤油と魚醤を加えた味付けです。

サバ韓国風のり風味付



NEW 韓国風のり風味付

アレルギー：大豆
塩味をベースにごま油や一味唐辛子、あおさで韓国風のりのような味わいに仕上げました。

イカ角切立田



イカ角切立田

アレルギー：小麦・大豆
2cm角にカットしたイカを生姜醤油で下味を付けた立田にしました。一口サイズで食べ易くなっています。

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。



宝コージくん



冬のおすすめ切身

株式会社 海渡
Kaiko 多彩な四季の味と利便性を。



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。



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

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。



2×2cm

イカ角切

ペルー産
アカイカを2cm角にカットしました。一口サイズで食べ易くなっています。揚げ調理との相性は抜群です！

