

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。

サワラスタミナ漬



スタミナ漬

アレルギー：小麦・大豆・りんご・ごま
醤油をベースにニンニクや唐辛子を加えたピリ辛の味付けで、ご飯との相性は抜群です。

サケ牡蠣だし醤油漬



NEW 牡蠣だし醤油漬

アレルギー：小麦・大豆
牡蠣だし醤油ダレに漬け込んだ味付けです。だしの旨みが効いています。

マスレムラードソース



NEW レムラードソース

アレルギー：大豆・魚介類
フランスの家庭料理でよく使われるレムラードソースをノンエッグマヨをベースにマスタードやピクルス等を加えて再現しました。

赤魚トマトバター漬



NEW トマトバター漬

アレルギー：小麦・大豆・乳成分
トマトケチャップとトマトピューレをベースにバターの香りを加えた洋風味付けです。

カツオ立田(大豆粉使用)



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。

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

マス切身

ロシア産
秋サケと比べると小ぶりな魚ですが、身が柔らかくサケと遜色ないお魚です。特にビタミンDが多く含まれています。



40g

50g

60g

カツオ切身

静岡県産
カツオにはビタミンやタウリン、脂肪酸のDHAやEPAが豊富に含まれており、栄養たっぷりのお魚です。



2×2cm

サケ角切

北海道産
国産秋サケを2cm角（皮付き）にカットしました。ひと口サイズで食べ易くなっています。



2×2cm

ホキ角切

ニュージーランド産
ホキを2cm角（皮付き）にカットしました。ひと口サイズで食べ易くなっています。



2×2cm

赤魚角切

アメリカ産
低カロリー・高たんぱくな白身魚の赤魚を2cm角（皮付き）にカットしました。ひと口サイズで食べ易くなっています。

