

骨まで丸ごと甘酢味で馴染みの天生水産(株) 学習会

カルシウム豊富な魚を食べよう!!

主催: 鮭江パル委員会

を開催しました。



冷蔵庫に移して解凍
できずが、できれば
袋の水に入れ解凍
して下さい。(20～30分)

袋ごと溶いて↑
こぼさないように
お皿でおさえて

その方が調味液が衣に
吸い込まれておいしい!



骨まで丸ごと甘酢味
(やば)

- ・骨が通にならなかった。
- ・甘酢の酸味が丁度よく、
ドレッシングになるのが◎



骨まで食べられる
小あじの甘酢漬

- ・温かい方が美味しかった。
- ・唐辛子が入っていない
のが良かった。



天然ぶりの南蛮漬
(骨取り)黒酢風味

- ・丸ごと食べられる
のが良い
- ・いつも食べていて
子どももよろこぶ味。

メーカーさんおすすめの
アレンジレシピ(ロールパンサング)
をつくりました。

お好みで
マヨネーズを
かけても
美味しいよ。



意外とパンに合っ
ておいしかった!



お弁当や朝食に
良さそうだね。