

# 佐賀県 天生水産(株) 学習会報告

骨までやわらか

甘口タイプ

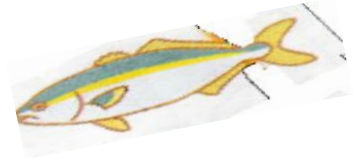
♥ 国産の魚を使用

♥ 高圧スチーム加熱で骨まで食べられる

♥ 解凍するだけで簡単一品

♥ 四季を通して変わらない味付

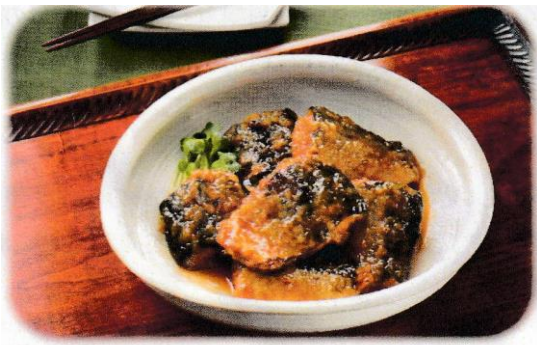
♥ 野菜と一緒にサンドイッチ



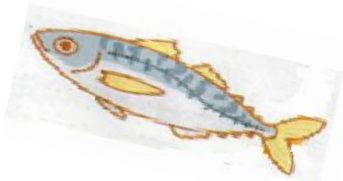
まろやかな酸味

骨まで丸ごと甘酢味(さば)

天然ぶり南蛮漬(骨とり)黒酢風



骨まで食べられる小あじの甘酢



おいしく食べるコツ

解凍の場合

袋のまま水に入れるか冷蔵庫に入れ  
解凍する(解凍の時間は目安)

温めて食べる場合

完全に解凍した後、必ず皿に移してから  
ラップをかけて、電子レンジで  
規定の時間、温める。

参加者の感想

- ・ トマト味も食べてみたい
- ・ 漬タしをドレッシングにして野菜も一緒に食べられますね
- ・ 幼児食・介護食にも食べやすくて便利です
- ・ 冷凍庫にストックが出来て 急な来客に困らないですね
- ・ 災害時に頼れる食品だと思います
- ・ 色々アレンジできると思いました