

氷温あごだし旨味たらこ（上切り）100g

阿倍野地域活動委員会から、みなさまにおすすりめしたい商品のご案内です。

氷温帯で熟成したおいしい「たらこ」！
0℃～たらこが凍る直前の氷温帯で熟成して
うまみを引き出しました。

氷温で熟成させることで、アミノ酸などの
旨み成分が増します。

山芋と和え物にしました。
お出汁が効いていてまろやかな
お味です。

たらことネギを入れて卵
焼きはどうでしょう？

カットしたちくわの上に、
マヨネーズで和えたたらこ
を乗せました。



**メーカー
ダイマツ**
冷凍でお届け

次の注文は1月3回・
2月3回です。

冷蔵庫で解凍後、そのままお召し上がり下さい。

令和4年 1月発行 阿倍野地域活動委員会