

北枚方支所開発



国産さばの味噌煮



北枚方支所 職員

独自の豆味噌タレを使用し、コクのある深い味わいに



約14cm

きざみしょうがにすることで、香り高く、全体的に風味を感じられるように

ごはんのメインおかずになるほど食べ応えのあるボリューム!

きざみしょうがから、好きな量をさばにのせて食べられるのが嬉しいです。しょうがの風味が程よくきいていておいしく、骨取りでやわらかいから、お子様も食べやすいですよ♪



北枚方支所 原田

今ある「骨取りさばの味噌煮」との違いは、**大きさと味つけ!**



骨取りさばの味噌煮 本体 **580円** (税込 626円)



国産さばの味噌煮(骨取り) 本体 **498円** (税込 538円)

小ぶりの切身が1切×3袋



固形量 約60g

大きさ **大きめの1枚もの**が1枚×2袋



固形量 約70g

信州味噌を使ったコクのある甘めの味つけ

味つけ 煮込むほどに旨み・コクが増す**豆味噌**を使った、甘みの少ない味噌風味豊かな味つけ

ノルウェー産脂のりのよさが人気

産地 **国産**三陸沖～銚子沖で旬の時期に漁獲された脂のりの良い上質なさば

凍ったまま湯せんで約6分温めるだけ♪



1切約70g **大きめサイズ**

パル・よど **開発商品**

NEW **新**

レンジ 湯せん

45 冷凍 次回2月3日 兆星

皿:直径約19.5cm

1枚あたり 税込 **269円**

本体 **498円**

国産さばの味噌煮(骨取り) 210g(固形量約70g)(2枚) (税込 538円)

骨取りの国産さばを、豆味噌と米味噌をブレンドした独自のタレときざみ生姜で煮つけました。骨が残っている場合がありますのでご注意ください。 (299kcal・食塩相当0.79g/100g) 小麦