

パル・よど
開発商品

天然ぶりの南蛮漬 黒酢風味(骨とり)の

骨まで
まるごと!

第2弾!!

国産あじ使用

あじの南蛮漬

骨まで丸ごと

配送センター
南津守支所から
新登場



にんじん・
玉ねぎ入り

まろやかな酸味の
黒酢ダレ

黒酢
風味

大人も子どもも魚を
おいしく簡単に食べられる
商品を作りたい!

人気の黒酢ダレを
使って、他の魚でも
開発してみよう!

南津守支所
山下

南津守支所
堂田

という想いで **開発スタート!**

大人も子どももうれしい理由

1

あじの栄養を
骨まで丸ごと
食べられる!

頭と内臓を取って、高圧スチームで
加工することで
骨までやわらかく
なるんです。

やわらかくて
おいし〜!

お家では
できない
加工!!

南津守支所
松本

2

「天然ぶりの南蛮漬 黒酢風味(骨とり)」と同じ

まろやかな酸味で 甘めの黒酢ダレ

おろししょうが入りの黒酢で、コクがあって酸味は少なめ。
幅広い年代の方が楽しめる味付けです。

温でも **冷**でもどうぞ!

黒酢だから、温めても
酸味がたたずおいしいんです。

温 解凍後、ラップをして
レンジで
約1分20秒
(500W)

冷 袋のまま
流水解凍

NEW
新

パル・よど
開発商品

あじ唐揚げ80g、野菜30g、
黒酢南蛮タレ60g
あじ:国産

レンジ 解凍 流水解凍

103 冷凍 9月 天生水産

骨まで丸ごと
あじの南蛮漬(黒酢風味)
170g

あじを骨までやわらかくして唐揚げにし
野菜と一緒に黒酢風味のたれで味付けしました。

小麦 (169kcal・食塩相当1.3g/100g)



本体 **398**円
(税込 430円)

ご協力いただいたのは

天生水産さん

自社製造の特製たれは、しょうがをきかせて魚のにおいを
抑えつつ、黒酢の風味で深い味わいを出しながらも酸味は
抑えて、お子様でも食べやすい甘めの味付けに仕上げて
います。玉ねぎ・にんじんも入っており、解凍するだけで
骨を気にせず丸ごと全部食べられます。冷たくても、
温めても両方おいしく楽しんでいただけます。



天生水産
古川さん