



三陸産秋鮭使用 さけのしっとり焼き浸し



直火で焼き上げて
だしのきいた醤油タレに
浸しました。

〈古今東北の産地から〉

三陸産の秋鮭に塩をなじませ、旨味をひきだし、直火で焼き上げ、かつおぶしと昆布のだしのきいた醤油タレに浸しました。

丹精込めてつくりあげた魚料理を、急速冷凍してお届けいたします。

解凍するだけの簡単調理で、魚料理を時間をかけずにお手軽にお召し上がりいただけます。

扱いやすい個食。パックにて、必要な時に必要な分だけ調理することができます。

小野食品株式会社の皆さん

小野食品の魚料理は、料理人の知恵と技を駆使した、丁寧な調理が基本です。

熟練の板前さんに実際につくってもらい、調理の仕方、温度設定やタイミング、調味料の量など細かくレシピをつくり、それに基づき作業しています

丹精込めてつくりあげた魚料理を、急速冷凍してお届けいたします。



へだわりの原料

旨いさかな料理をつくるために、まずいい魚を選ぶことから始めます。
 長年、魚と向き合ってきた経験と知識の蓄積が魚の目利きを可能にしています。旬の時期といっても幅広く、漁場も広範囲なため、情報網を駆使して毎日こまめに魚をチェックし、最終的には、実際に食味を確かめた上で魚を仕入れます。

へだわりの製法

さけのしっとり焼き浸しは三陸産の秋鮭に塩をなじませ、直火でふくらと焼き上げたのち、かつおと昆布のきいた出汁で仕上げた商品です。

<復興にかける想い～小野食品～>

私たち「三陸おのや」は、東北・三陸から全国のみなさまにお魚料理をお届けしています。東日本大震災では、大きな被害を受け、私たちの事業所も津波に流されました。震災の2週間前に、魚を調理する事業所を拡大、新設した矢先の事でした。

失意のなか、立ち上がる勇気を与えてくださったのは、全国のみなさまからの励ましのメール、お便りでした。おかげさまで、「小野食品」は、工場を復旧することができ、業務を再開させることができました。スタッフ一同、感謝の気持ちでいっぱいです。

今後も、地域の仲間たちと力を合わせて日々精進を重ね、三陸・釜石から全国のお客様へ自慢のお魚料理をお届けしてまいります。

「三陸産サケ焼き浸し いんげん添え」



一材料一

- ・三陸産サケ焼き浸し 1パック
- ・いんげん 2本
- ・塩 ひとつまみ

【作り方】

- ①事前に“三陸産サケ焼き浸し”を流水解凍もしくは冷蔵庫にて解凍しておきます。
- ②鍋にお湯を沸かし、塩ひとつまみを入れ、いんげんを茹でます。(約1～2分)
- ③茹でたいんげんは冷水にとり、冷めたら水気を取って食べやすい大きさに切ります。
- ④“三陸産サケ焼き浸し”をお皿に盛り付け、いんげんを添えて完成です。

※いんげんの他におくらを添えてもおいしくいただけます。



サケ焼き浸しサラダ

<三陸産秋鮭使用 さけのしっとり焼き浸し >

【分類】: 水産

【製造者】: 小野食品株式会社

【製造地】: 岩手県釜石市

【主な原材料】: さけ(三陸産)、みりん、酒、醤油、砂糖、レモンジュース、かつおぶし、食塩、昆布(一部に小麦・さけ・大豆を含む)

【内容量】: 80g × 2袋入り

【保存方法】: 冷凍(−18℃以下)で保存してください

【賞味期限】: 1年

【JANコード】: 4573381182642

【ITFコード】: 14573381182649