



三陸産さんま使用

パクッとふっくらさんまみりん漬け



旨みを引き出す魚醤を
使用した特製みりんタレに
漬け込みました。

〈古今東北の産地から〉

大船渡港水揚のさんまを
伝統ある旨味を引き出す魚醤
を使いまるやかな秘伝のたれで
漬込み、衛生的な環境のもとに
さんまの旨味を凝縮したさんま
のみりん漬けを作り出しました。
食べやすく中骨・腹骨を一尾
一尾丁寧に取り除き、タレに
漬け込み後、輪切りにしました。
グリル、フライ。パンで焼いて、
パクッと食べられふっくらした
食感を楽しめる素材の良さを
最大限に活かした商品です。

及川冷蔵株式会社の皆さん

近年、老若男女問わず、骨があることで、魚離れになっております。その中で、大船渡港に水揚げした、最も美味しくなる時期のさんまを骨を気にせず、手軽に美味しく食べていただくために開発した商品です。

魚種によって、最も美味しくなる時期は異なりますが、最も美味しい時期に獲れた魚を最も美味しくなるように商品化しています



〈へだわりの製法〉
 温度管理された、安心・安全な衛生的な環境の基で、中骨・腹骨を一尾一尾丁寧に取り除き、コクのあるふっくら食感に仕上がるよう独自の製法で、漬け込みました。

〈へだわりの原料〉
 大船渡魚市場より鮮度とさんまの脂の乗りを判断し、最良のさんまを買い付けしております。買い付けしたさんまは、コンピュータ選別し、加工原料として、急速冷凍し、自社冷蔵庫にてサイズ・脂の度合いに分けて保管管理しております。さんま原料は、どの商品に最適な原料か判断し、管理しています。

〈～復興にかける想い～〉
 大船渡市にて1957年から水産冷凍加工会社として続けておりましたが、3.11の東日本大震災により工場が全壊し、会社の存続が危ぶまれました。震災後は全国の皆さまから支援物資等を届けていただき、ボランティアの皆さまには、津波による泥上げ作業を手伝っていただきました。当時の感謝の気持ちを込めて、今後も美味しい魚の商品をお届けすることで、感謝の気持ちをお届けしたいと思っております。



〈こだわりの魚醤〉
 独自のみりんたれに弊社独自のオキアミ魚醤を加える事で、まるやかで、深みのある味わいが、及川冷蔵の味の特徴です。魚種によって、最も美味しくなる時期は異なりますが、最も美味しい時期に獲れた魚を最も美味しくなるように商品化します。



〈おすすめの食べ方〉
 A: カレーマヨネーズ焼き
 B: パン粉揚げマスタード
 C: 甘酢あんかけ
 “パクッとふっくらさんまみりん漬け”商品は、そのまま炙っても美味しく召し上がれます。また、いろいろな料理との組み合わせ食材として、ご利用できます。

〈三陸産さんま使用 パクッとふっくらさんまみりん漬け〉
【分類】: 水産
【製造者】: 及川冷蔵株式会社
【製造地】: 岩手県大船渡市
【主な原材料】: さんま(岩手県産)、味醂、醤油、砂糖、食塩、オキアミ魚醤、(一部に小麦・大豆を含む)
【内容量】: 8切れ(150g) **【保存方法】:** -18℃以下で保存 **【賞味期限】:** 365日
【JANコード】: 4573381183564
【ITFコード】: 14573381183561