

三陸産さば使用 こくうま 寒さばみりん漬け



旨みを引き出す魚醬を
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〉

大船渡港に水揚げされる
魚は、魚種によって、最も
美味しくなる時期が異な
ります。
最も美味しい旬の寒さば
を原料とし、脂の乗った新
鮮なさばを中骨・腹骨を
取り除き、みりん漬けにし
ました。
秘伝のみりんたれにオキ
アミ魚醬を加えた事によ
りさばの脂との抜群の味
のバランスを引き出した
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。

地元で水揚げされた、最も美味しくなる時期のさばを、地
元以外のお客様に美味しく食べていただきたくために、
中骨・腹骨を取り除いて、お子様からお年寄りまで安心・
安全に食べていただきたい商品に仕上がりました。



〈こだわりの原料〉

岩手県大船渡港に水揚げされた、最も美味しくなる時期の、脂の乗りにこだわった新鮮なさばを原料としています。

〈こだわりの製法〉

さばの中骨・腹骨を取り除き、温度管理された、安心・安全な衛生的な環境の基で、漬け込みました。秘伝のみりんたれにオキアミ魚醤を加える事で、さばの脂との抜群の味のバランスを引き出した商品です。

〈～復興にかける想い～〉

2011年3月11日の東日本大震災以来、地元水産業界も各社様々な企業努力をしてきました。しかし、2020年の新型コロナウイルスの発生により販売先のお客様、水産業界にも、様々な影響が出ております。その中でも、皆様に美味しい魚を食べていただく事で、少しでも、元気になっていただければと思い、今後も安心・安全な商品をお届けいたします。



〈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、まろやかで、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〉

- 1: さばのかば焼き
- 2: さばのマヨ味噌焼き
- 3: さばの味噌バターあんかけ

“寒さばみりん漬け”は、そのまま焼くだけで美味しく召し上がれますが、ちょっとしたアレンジでさらに美味しくお召し上がり頂けます。



＜商品名＞古今東北 三陸産さば使用 こくうま 寒さばみりん漬け

【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】: さば(岩手県産)、味醂、醤油、砂糖、食塩、オキアミ魚醤、
(一部にさば・小麦・大豆を含む)

【内容量】: 4枚(280g)

【保存方法】: 冷凍(−18℃以下)

【賞味期限】: 冷凍(−18℃以下)365日 解凍後要冷蔵(10℃以下)3日

【JANコード】: 4573381183632

【ITFコード】: 14573381183639