



福島県産平目・あおさ海苔使用

磯の彩り海鮮ぶっかけ丼



解凍するだけで

「自宅」で気軽に本格海鮮丼

古今東北の産地から
常磐沖で漁獲された新鮮な平目と、福島県産の海苔の風味豊かなあおさが入った海鮮ぶっかけ丼です。甘みのある上品な白醤油で味付けし、素材の旨みを引き出しました。
めかぶのとろとろ感に、つぶ貝とイカが加わり、食感も楽しい逸品です。自然解凍・流水解凍もできるので、手軽に平目の海鮮丼が「自宅」で召し上がれます。

有限会社中澤水産のみなさん

福島県で水揚げされる魚介類を多くの方に食べて頂きたいと思いながら市場で買い付けしております。



〈こだわりの原料〉

中澤水産は仲買業として福島県相馬市で商いをしております。福島県相馬市で水揚げされる魚介類は、黒潮と親潮がぶつかる潮目で漁獲されることから常磐ものが豊富で美味しい魚が水揚げされることから「常磐もの」と評価されてきました。その常磐もの「の平目とあおさ海苔を使用しています。」



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

本商品をお召し上がりいただき福島県水産物の美味しさを感じて頂くことが復興の一步と考えています。

〈おすすめの食べ方〉

流水で解凍しご飯にかけるだけで海鮮ぶっかけ丼の完成です。是非ご賞味ください。



〈こだわりの製法〉

原料となる平目は中澤水産が1尾1尾目利きし、仕入れた原料です。あおさ海苔も同様に厳選したものを仕入れています。その原料をHACCPを取得している宮城県石巻市にある東日本フーズ株式会社様で製品化しています。平目・あおさ海苔、いか、つぶ貝を白醤油に漬け込み、お子様から大人の方まで美味しくいただけます。

〈商品名〉古今東北 福島県産平目・あおさ海苔使用 磯の彩り海鮮ぶっかけ丼

【分類】: 水産

【製造者名】: 東日本フーズ株式会社

(原料の仕入れ: 中澤水産有限会社・問い合わせ先: 株式会社T-Advance)

【製造地】: 宮城県石巻市

【原材料】: ひらめ(福島県産)、めかぶ(三陸産)、するめいか(三陸産)、ツブ貝(イギリス産又はフランス産又はカナダ産)、発酵調味料、醤油、昆布、砂糖、あおさ(福島県産)、合わせだし(かつお節、宗田かつお節、むろあじ節)、ホタテエキス、食塩/調味料(アミノ酸)、(一部にいか・小麦・大豆を含む)

【内容量】: 80g

【保存方法】(店舗)要冷蔵 10℃以下にて保存 (宅配)冷凍庫(-18℃以下)で保存

【賞味期限】: (店舗)当日中にお召し上がりください

(宅配)製造から冷凍で365日、解凍後は当日中にお召し上がりください

【JANコード】: 4573381185926

【ITFコード】: 14573381185923