

釧路産

塩さば

ホエー仕込み

商品特徴

- ① あつあつはもちろん冷めてもしっとりまろやかな食感。お弁当に最適です!
- ② ホエーに漬け込むことにより、旨味成分が増加します。(当社比較・当社調べ)
- ③ 魚の苦手な方にもおすすめ! 魚の臭みが大幅低下!!

たとえば...

こんなメニューはいかがですか?



塩焼さば



さばのずき焼き



さばのバルサミコソース



中華揚げさば

中にのり仕立て
五島産の塩
こうなご使用

白糠産
ホエー使用



ホエーとは?

ホエーはチーズを作る際に発生する副産物のことです。高蛋白・低脂肪で栄養価が高い点、消化が速くタンパク質合成・インスリン分泌を促進する点などから、優れた食品であるとの認識が高まっています。



製造工程



① チーズを作る過程で固形分とホエー(乳清)が分離した状態



② 取り出されたホエーに釧路産さばを漬け込みます。



有限会社 釧路フィッシュコ

〒084-0917 北海道釧路市大楽毛11番地31
TEL.0154-57-5946 FAX.0154-57-5550
<http://www.kushirofish.com>