

# 銚子産のさば使用

千葉産直

# 焼き塩さば

骨まで食べられる焼き魚

まるで焼き鮭フレークのような味わい



写真：焼き塩さば(缶)盛付イメージ



※旨味の濃い「こんにちろ料理酒」使用

## 1缶で『ご飯2膳分のおかず』『お茶漬け3杯』『おにぎりの具12個』ほど使える塩辛さです。

銚子港で水揚げされた適度に脂のある旬さばを、二枚におろし、旨味の濃い純米料理酒を一枚一枚ふりかけ、1度表面を直火で焼き上げてから、塩と酒だけで味付。焼き魚特有の風味と美味しさが味わえます。

### こだわり

### さば

銚子港で水揚げされた適度に脂のある旬さばを二枚におろし酒を噴霧して直火で一度あぶりました。



※開缶イメージ  
(皮面はフタに付く為、下側を向いています。)

### 純米料理酒

米と米麹、水、酒粕のみで作られたうまみの濃い濃厚な純米料理酒使用。 ※旨味が増し素材を引き立てます。

### 食塩 (海の精)

伊豆大島で太陽と風と火の力で塩を結晶化した海塩。お米との相性が良い塩です。

### お茶漬けに



### おにぎりの具に



『缶詰で御馳走』素材にこだわった缶詰だから、ひと手間でご馳走に！

#### 【お茶漬けの作り方】(1缶で3杯分)

焼き塩さば 1/3缶 (ほぐして使用)  
ご飯 1膳弱 お茶 適量  
しょう油 小さじ1/2  
ゴマ、三つ葉、刻み海苔などお好みで  
※旨味の濃い缶の煮汁も捨てずに使ってください。

#### 【おにぎりの具の使用目安】(1缶で12個程)

焼き塩さばをほぐしておく。  
ご飯 100g程(コンビニのおにぎりぐらいの大きさ)  
に対して、ほぐした焼き塩さばを6~8gを使用。

※程良い塩辛さですからおにぎりの具には最適です



商品名 : 焼き塩さば

原材料 : さば(銚子港)、食塩(伊豆大島)、  
酒[米(国産)、米こうじ(国産)、酒粕(国産)]

内容量 : 100g 固形量 : 80g

賞味期限 : 製造から常温3年

希望上代 : 340円(8%税込367円)

販売者 : 株式会社 千葉産直サービス  
千葉県千葉市若葉区愛生町146-1 Tel 043-254-7791