

# 大人が食べたい蒲焼。

紀州産 手摘み白挽き

粉山椒入り



盛付イメージ

**深みのある蒲焼ダレと、本場の山椒の風味が特徴  
国産原料を厳選した本格さんま蒲焼缶**

国産原料を厳選したさんま蒲焼に、手摘み白挽きの紀州産ぶどう山椒粉を加えました。直火焼きした骨まで柔らかいさんまと深みのあるスッキリとした甘辛いタレに、爽やかな山椒の香りと刺激がたまらない「大人が食べたい蒲焼」です。



開缶イメージ ※写真用に皮目を上にしてあります

厳選の  
こだわり  
国産素材



「国産さんまを直火焼き」  
北海道～三陸沖の良質なさんま  
適度に脂の乗った  
良質なサイズのさんまを厳選し  
一度直火で焼き上げ。



「手摘み白挽き粉山椒」  
本場・紀州和歌山県産  
手作業と技術が成す  
緑色が鮮やかな粉山椒を使用。  
最高品質の風味・刺激がたまらない！

## 「国産原料の特製だれ」

◎国産丸大豆使用の天然醸造醤油  
一段上の深みのある蒲焼のタレになります

◎国産甘藷の麦芽水飴  
原料は国産甘藷でん粉100%使用し、麦芽酵素  
で分解した昔ながらの“あめ色”の水飴

◎喜界島の粗糖  
奄美群島・喜界島産のミネラル残る原料糖

◎国産昆布だし  
北海道産昆布だけで作った昆布だし

## 大人の蒲焼

● 粉山椒入りさんま蒲焼

内容量 100g/缶

入数 30缶/箱

本体価格 450円+税

(JAN 4934553080041)

- 原材料 さんま(北海道・三陸沖)、醤油(小豆島 ヤマヒサ)、麦芽水飴(国産甘藷澱粉)、砂糖(喜界島粗糖)、米醗酵調味料(味の母)、昆布だし(北海道)、馬鈴薯でん粉(国産)、粉山椒(和歌山県)
- アレルゲン 小麦、大豆
- 賞味期限 製造から常温3年



産直健美

千葉産直サービスの製品は全て化学調味料やたん白加水分解物を一切使わずつくっています。

『産直の魚缶』販売者 株式会社 千葉産直サービス

〒264-0031 千葉県千葉市若葉区愛生町146番地の1 / コーポレートサイト <http://www.e-tabemono.net/>

2017.07

千葉産直

検索