



日本の 焼き塩さば

骨までおいしい焼き魚

【写真】盛付けイメージ

ご飯のおかずにとちょうどよい塩辛さ

国内で水揚げされる、その年ごとの最良と判断した良質な旬の寒サバを焼く直前に料理酒をふりかけ、一度直火で焼き上げてから程よい塩加減で味付。骨までおいしい焼き魚です。

旬の寒サバのおいしさを感じる塩加減

和食の料理人が魚を焼く前に酒をふりかけ旨味を加えて風味を良くするように、サバ1枚1枚に旨みの濃い生酛(きもと)造りの料理酒をふりかけてから直火で一度焼き上げています。また、魚がおいしく感じるちょうど良い塩辛さに、あえて仕上げています。

焼き塩さば【国産版】

100g/缶

- JAN 4934553080058
- 原材料 さば(国産)、食塩、清酒、米酢

※本品は、銚子産焼き塩さば(4934553080027)のリニューアル新商品となります。

1缶あたりの
塩分相当量 1.8g



(開缶写真は、一部を裏返しています)



トルコ風焼き鯖サンド

既に焼いてあるので、バゲットにトマト、玉ねぎ、レタスと一緒に、焼き塩さばを挟むだけ。オリーブオイルと、たっぷりのレモン汁をかけると、グッと美味しくなります。



焼き鯖茶漬

焼いた鯖の香ばしさがたまらない。お米の美味しさを引き立てる塩で、ご飯が進む塩辛さにしているので、ほぐしてお茶漬けに使うと、約3杯分になります。



焼き塩鯖おにぎり

鯖の旨味と焼いた皮の香ばしさ、いい塩梅の塩加減が、おにぎりの具材として最高の相性を発揮します。いつでも手軽に使える焼き魚として常備菜に。

