

# 日本の 焼き塩さば

骨までおいしい焼き魚

(開缶写真は、一部を裏返しています)



缶詰なので  
骨まで  
柔らか

## ご飯のおかずに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け。骨までおいしい焼き魚の缶詰です。

＼ご飯やパンとの相性がたまらない！／



### 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。



### 焼き鯖茶漬け

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。