

2022 Spring
FukuokaMarufuku's Choice

春シーズンに

おすすめの漬け魚3品

～ 鯖西京漬・ホッケみりん漬・赤魚塩麴漬 ～

福岡丸福水産からのお知らせ

昨年、「季節ごとのメニューに合う魚」として、冬シーズンお薦めの漬け魚をご提案させていただきました。今回は春シーズンに期待できるアイテムをご紹介させていただきます。新入学や新社会人など春には新しい行事もたくさんあります。オードブルや懐石料理の一品として、旬の魚や肉質、味付けで選別しました。量目はもちろん、切身の長さや面の幅などご希望に合わせてカットすることもできます。業務用商品の他に、真空パック・トレイパック・焼成ボイルパックなどの特注対応も可能です。是非、ご検討宜しくお願い致します。

鯖西京漬



味噌の香り立つ 上品な美味しさ

脂乗りも良く身のしまった鯖に西京味噌の甘みはとても相性が良く最高の味に仕上がっています。味噌は福岡醸造にこだわりオリジナル味噌を使用し、長年培った職人が作り上げた調味味噌で鯖の旨みを一層引き立てます。柔らかい身の鯖は、食べやすく、焼くだけで簡単に西京漬を楽しめます。



○原材料：サワラ(中国等)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料(アナトー、V.B2)、甘味料(アセシルファミンK、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ごまを含む)

○栄養成分表示(100g当り)※推定値
エネルギー・・・178kcal たんぱく質・・・19.1g 脂質・・・9.3g
炭水化物・・・2.5g 食塩相当量・・・0.8g

ホッケみりん漬



甘口のみりん漬に舌鼓

厳選して仕入れた脂が乗った旨み溢れるシマホッケを奥行きある秘伝のみりに漬け込むことで魚とタレの旨みが融合しさらなる美味しさを実現しました。ご家庭で食べられたり、居酒屋で食べられたりと人気の高い魚です。



○原材料:ホッケ(アメリカ等)、醤油、調味液(アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、みりん、水飴加工品、アミノ酸液、ゴマ油、着色料(カラメル、紅麴、アトー)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(アセスルファムK、ステビア)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

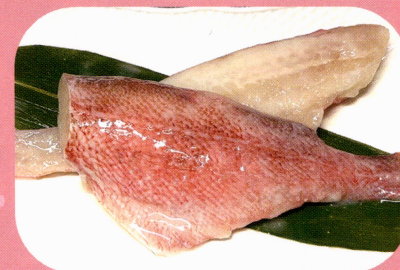
○栄養成分表示(100g当り)※推定値
エネルギー・・・121kcal たんぱく質・・・16.3g 脂質・・・4.1g
炭水化物・・・3.1g 食塩相当量・・・1.0g

赤魚塩麴漬



塩麴が赤魚の旨みを引き立たせる

北欧・北米で漁獲される赤魚は、柔らかい自身の肉質で身離れも良く骨取をしていますので子供やお年寄りにも食べやすい魚です。塩麴は腸内環境を整え免疫力をアップし代謝を助ける効果も期待できます。脂乗りも良く身のしまった赤魚に、栄養価の高い塩麴で漬け込みをしたことにより旨みも栄養価もアップし上品な一品に仕上がりました。



○原材料:赤魚(ノルウェー等)、米麴調味液(米麹、食塩)、食塩、アミノ酸液/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

○栄養成分表示(100g当り)※推定値
エネルギー・・・108kcal たんぱく質・・・15.8g 脂質・・・3.1g
炭水化物・・・2.9g 食塩相当量・・・0.7g



株式会社 福岡丸福水産 TEL 092-633-5858

〒812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭6丁目10-7

担当者