



福岡丸福水産

風味・辛味・スタミナ こだわりの新商品

トウバンジャン
～ 塩麴抹茶・塩麴ニンニク(銀ヒラス・サバ)、イカ鉄板焼(キムチ・豆板醤)～

塩麴抹茶(銀ヒラス・サバ)

茶葉の風味が香る
塩麴漬

今では定番となった旨味たっぷりの塩麴に、ブレンドした茶葉と抹茶を合わせて風味豊かな塩麴漬けができました。麴は魚の肉質を柔らかくし、含まれるビタミンは疲労回復や美肌効果も期待できます。茶葉には食物繊維やたんぱく質・良質なアミノ酸も含まれており、風味とともに健康効果も期待できる食材です。

【調理方法】

解凍後、フライパン・オーブンの弱火～中火で片面5分ずつを目安に焼いてお召し上がりください。



銀ヒラス



サバ



銀ヒラス・サバなどの他、お好みの魚を演込むことでオリジナルのメニューを作ることができます。切身のサイズや 切り方も変更できますので、担当営業にお問合せください。

銀ヒラス(ニュージーランド等) または サバ(ノルウェー等)、米麴調味料(米麴、食塩)、緑茶、アミノ酸液/調味料(アミノ酸等)、(原料の一部に大豆を含む)

塩麴ニンニク(銀ヒラス・サバ)

ニンニク好きには
たまらない味

今では定番となった旨味たっぷりの塩麴に、ニンニクチップを砕いた物を合せて寝かせ、パンチの効いた食欲をそそる味付けに仕上げました。麴は魚の肉質を柔らかくし、含まれるビタミンは疲労回復や美肌効果も期待でき、ニンニクにも疲労回復や滋養強壮効果が期待されることから、春から夏にかけて最適な食材です。



【調理方法】

解凍後、フライパン・オーブンの弱火～中火で片面5分ずつを目安に焼いてお召し上がりください。

銀ヒラス



サバ



銀ヒラス・サバなどの他、お好みの魚を演込むことでオリジナルのメニューを作ることができます。切身のサイズや 切り方も変更できますので、担当営業にお問合せください。

銀ヒラス(ニュージーランド等) または サバ(ノルウェー等)、米麴調味料(米麴、食塩)、ガリック、アミノ酸液/調味料(アミノ酸等)、(原料の一部に大豆を含む)

福岡丸福水産



こだわりの新商品

イカ鉄板焼(キムチ)

コク旨キムチ味

約1.5cmにカットしたスルメイカのイカリングを、旨味たっぷりのキムチ風味調味液に漬込んで味付けしました。スルメイカの旨味とまろやかなキムチ風味の調味液で万人向けの鉄板焼きに仕上がりました。



〔調理方法〕

解凍後、フライパンで加熱してお召上がりください。お好みの野菜を加えてお酒のつまみやご飯のおかず。



スルメイカ(中国産)、砂糖、味噌、、おろしニンニク、唐辛子、魚醤、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、蛋白加水分解物、米発酵調味料、おろし生姜、ヤンニョム醬、パプリカ、蝦醬、濃縮りんご果汁、かつおエキス/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、ベニコウジ色素、パプリカ色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、(一部にえび、小麦、乳成分、ごま、大豆、りんごを含む)

イカ鉄板焼(豆板醬)

旨辛豆板醬味

約1.5cmにカットしたスルメイカのイカリングを、旨味と味噌の風味と豆板醬の辛味が効いたオリジナルの調味液に漬込み味付けしました。スルメイカの旨味と辛みの効いた豆板醬風味は、つついとお酒が欲しくなる味でオードブルや居酒屋などの食材に最適です。



〔調理方法〕

解凍後、フライパンで加熱してお召上がりください。お好みの野菜を加えてお酒のつまみやご飯のおかず。



スルメイカ(中国)、米味噌、豆板醬(唐辛子、味噌、食塩)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、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(アセスルファムK、ステビア甘草(原料の一部に大豆・ごまを含む))



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心頭6丁目10-7

担当者