

福岡・博多×三陸・宮城
味のコラボ！

本場三陸の魚を
明太子発祥の店「ふくや」が
ぴりりと仕上げました。

ヨ種の魚の ピリ煮

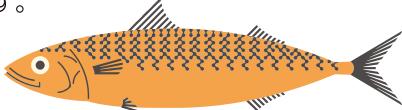
ピリリと辛い
明太子味の煮魚
三陸産のさば、さんま、いわしを
甘辛い醤油味にぴりりと辛みが
効いた味付けで、骨まで美味しい
食べられるほどやわらかく
煮込みました。



電子レンジで約30秒の簡単調理! ・骨まで美味しい煮魚が食卓でお手軽に味わえます。

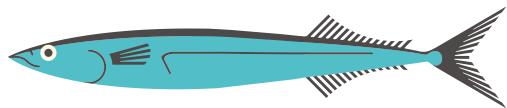
三陸さば

良質で厚くやわらかなさばの身に、ジュワッと染み込んだ辛子明太子の旨みと辛みが絡まり、口の中に広がります。



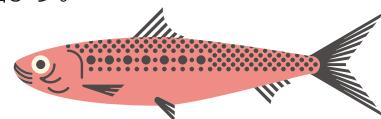
三陸さんま

辛子明太子の旨みと辛みが、脂の乗ったさんまの味わいをしっかりと、ぴりりと引き立てます。



三陸いわし

噛むほどにしっかりと肉厚のいわしの食べ応え。ジューシーな辛子明太子の旨みと辛みが滲み出ます。



簡単調理で すぐ食卓へ

電子レンジ(500W)で約30秒温め、食器に移さず、トレーのまま食卓で召し上がりいただけます。

食べきりサイズ!



アレンジ広がる 我が家の中のレシピ

すでにしっかり味が付いているので、他の食材と混ぜ合わせるだけで、和・洋・中さまざまなバリエーションの料理に活用できます。



鮮冷の鮮度へのこだわり

スピード

目の前の港で水揚げされた魚だから入庫までが短時間!



温度管理

水揚げから工場入庫、選別まで徹底した低温管理!



選別技術

高度な選別技術により素早く選別!



女川の「うまい！」を世界へ。



株式会社 鮮冷

〒986-2283 宮城県牡鹿郡女川町市場通り 8 番

Tel. 0225-25-5100 URL: www.onagawa-senrei.co.jp