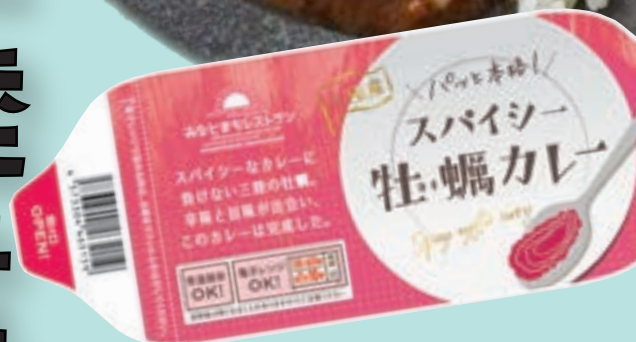


ハッと本格！

三陸産海の幸の みなとまちカレー



三陸の
 海の幸が
 ブロツ！

魚介のおいしさをもっとカジュアルに楽しんで欲しい、そんな思いから生まれた新ブランド「みなとまちレストラン」。

商品開発者が厳選した、三陸産海の幸の魅力を最大限に引き出した商品のラインアップです。

ココナッツミルクとクリームにバターを使用した濃厚なルーと肉厚な帆立のコラボレーション。



グリーンカレーの旨み成分のエビや魚醤との相性が抜群の鯖。タイカレー独特の香辛料を、日本人になじみやすいように牛乳とクリームでまろやかに仕上げました。



宮城県女川発！
三陸海の幸とスパイスの
コラボカレーご賞味あれ！

シナモンの甘い香りと味を引き締めるクローブなどのスパイスが特長のルー。中でも存在感がある牡蠣の旨みをお楽しみください。



レンジで約1分10秒！
すぐに食べられる！

電子レンジで温めるだけで、忙しくて調理する時間のない昼食や夕食に、また小腹がすいた夜食に、いつでも食べたい時に本格カレーが楽しめます。

常温で1年保存可能！
ローリングストックにも！

常温で1年間保存可能な便利品です。ローリングストック（循環型備蓄）としてもおすすめです。



外箱は納品後すぐに品出しできる専用什器をご用意しました。コンパクトサイズなのでレジ横など売場のスペースに合わせた陳列が可能です。

女川の「うまい！」を世界へ。

鮮冷の
鮮度への
こだわり

スピード
隣接した
水揚げ港から
原料を素早く
工場へ！



温度管理
水揚げから
工場搬入、選別、
加工まで徹底した
低温管理！



選別技術
最先端の
選別設備による
スピーディーな
選別！



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 E-mail: sales@onagawa-senrei.co.jp

URL: onagawa-senrei.co.jp

Print: 2023.02/3, 600