

鮮冷 × KENKO

ガッツリ
ニンニク

こってり&ボリュームー！

ホタテ貝ひもの ガリパタ[®]醤油



こってり
バター

&

相性抜群
しょうゆ

／／ ご飯にも酒の肴にも！ ／／

ガーリック バターソース 使用

「ガリパタ」はケンコーマヨネーズ(株)の登録商標です。

芳醇なバターと程よいガーリックが香る「ガーリックバターソース」と
醤油でホタテ貝ひもを和えた、ボリューム満点の一品です。

そのまま
うまい!

そのまま白いご飯やラーメン、
茹でたジャガイモ、サラダの
トッピングとして!

温めて
うまい!

トレーのまま電子レンジ(500W)で約30秒
温め、そのまま食卓へ提供できます。
ちょっとしたおかずやおつまみが欲しい時
など、手軽に準備できる便利品です。

簡単
アレンジで
うまい!

タレも調味料として使えば、炒飯や
焼きそば、パスタ、野菜炒めなど料理
のジャンルを問わずにアレンジレシビ
の幅が広がります。



韓国海苔で巻いて



豆腐にのせて



パスタや炒飯に使って

ケンコーマヨネーズ(株)とのコラボ商品!



FOOD UP CYCLE

「食品ロス」に新たな「おいしさ」をプラス



(国)鮮冷の「ホタテ貝ひも」と
ケンコーマヨネーズ(株)の
「ガーリックバターソース」
を使用して共同開発した、
アップサイクル商品です。



貝柱製造時に大量にでる「ホタテ貝ひも」。一部は食品や釣りの
餌の原料として使用されますが、その多くが廃棄されていました。
「食べられるのに、もったいない!」
だしの原料にもなるホタテ貝ひものおいしさを知ってもらい
たい、食品ロスを減らしたい、という想いから生まれました。

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!



鮮冷

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: 2023.02/3,000