



ひととき庵

混ぜるだけ  
ご飯

# たっぷり 三陸 漁師めし

2  
合用

炊きあがったご飯に混ぜるだけ!



さけ

みんな大好き!  
定番の味

ほたて

貝柱と貝ひもが  
ゴロッと!

焼きそば

焼きそばの  
香ばしい風味!

サーモン  
ピラフ

ブイヨン、玉ねぎ、  
さけのハーモニー!

ほたて  
ピラフ

ほたてとブイヨンの  
旨みが凝縮!



盛り付け例：さけ飯

ご飯も!  
ピラフも!

# すぐに本場 漁師の味!

焼きさば飯

ほたてピラフ

カンタン! 3ステップで パパッと 漁師めし!



①炊きあがったご飯に汁ごと入れる

②具をお好みのサイズにほぐしながら混ぜる

③できあがり!

子供も喜ぶ!  
具たくさんおにぎりにも

具材がゴロツと! 満足感タツプリ

魚介の身を贅沢に使っています。食感を楽しみたいなら大きめに、お子さんが食べやすいように小さめに、お好みの大きさに具材をほぐしてお楽しみください。

常温で180日間保存可能!

ストックしておけば、調理の時間がないときや、急なお客様のおもてなしに、ご飯にまぜるだけでパツといつもと一味違う一品ができあがります。常温で180日間保存可能なので、ローリングストック(循環型備蓄)としてもおすすめです。

さけ

ほたて飯

サーモンピラフ

ほたて

焼きさば

サーモンピラフ

ほたてピラフ

## 女川の「うまい!」を世界へ。

鮮冷の  
鮮度への  
こだわり

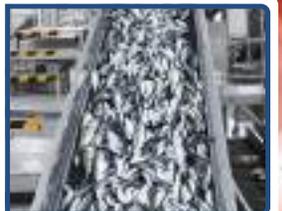
スピード  
隣接した水揚げ港から原料を素早く工場へ!



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: 2023.02/3,000