



酢×炙りアカムツ



脂ののった

アカムツを炙り

香ばしく



品名	酢×炙りアカムツ
原材料	アカムツ(韓国) 米酢、砂糖、食塩、昆布エキス、みりん / 調味料(アミノ酸等)、ソルビトール
規格	6g、8g、10g/20枚 p c
荷姿	20トレ×2合
加熱調理の必要性	生食可
解凍方法	パックのまま流水解凍

※再凍結は著しく品質を損ないますのでご遠慮ください

酢×

アレンジ

高級魚

簡単

骨取・フィレ加工して炙り、余分な脂をおとしマリネ加工でさっぱり。てまり寿司や、サラダのトッピングなどにおすすめです。