



真鯛

西京漬け、
粕漬け



簡単便利
美味しい西京漬け
粕漬けです

本格の一品に！



品種	真鯛西京漬け、粕漬け
産地	原料（国産、中国） 国内加工
規格	原料400-500g 1枚pc×11枚
荷姿	11枚×2合
加熱の必要性	加熱用
お勧め解凍方法	パックのまま冷蔵庫解凍

簡単

美味しい

レンジ
アップで

皮目を
バーナーで

真鯛フィレを西京味噌、粕漬けにしました。お好みのサイズにカットできるので、コストコントロールも簡単！薄味にしてあるので、お好みに味のアレンジも簡単にできます。手作り感のあるこだわりの一品に！
お勧め調理方法：解凍後（できれば冷蔵庫解凍）お好みサイズにカットしてお皿に皮目を上にしてラップしレンジアップします。その後バーナーで炙り香ばしく焼き上げてください。身もふっくらと仕上がります



SUNWORD AND COMPANY LTD.
おいしいものを 身体にいいものを 世界から

販売店：