



～食べやすく骨を取り、しっとり仕上がる～

しっとりおさかなシリーズ

※1袋に、切身5切+調味液50g入です(3品共通)。

商品形態



・さば味噌煮用切身(生・骨取り)

甘めの味噌だれを使用して仕上げるしっとりとした食感のさばの味噌煮です。ノルウェー・英国産原料使用。



・秋鮭煮付用切身(生・骨取り)

甘めの醤油だれを使用して仕上げるしっとりとした食感の秋鮭の煮付です。北海道産原料使用。



・白身魚香味バター風味用切身(生・骨取り)

ガーリックバターの風味で洋風に仕上げるしっとりとした食感の白身魚です。ベトナム産原料使用。

(↑メニュー画像は調理例です。野菜は含まれません。)

商品特長

- ・簡単調理◎ 冷凍の袋のまま、湯せんもしくはスチコンで加熱するだけでOK!
- ・人手不足にも◎ 調味液込みなので、誰が作っても同じおいしさで提供可能です
- ・しっとり食感◎ 製法により、しっとり食べやすい食感に仕上がります

主菜にぴったり!



商品コード	商品名	規格	荷姿	JANコード	調理方法	製造地
102636	しっとりおさかな 秋鮭煮付用切身(生・骨取り)	300 g	10袋×3合	4901990713818	●スチコンの場合 スチームモード 100℃20分	ベトナム
102659	しっとりおさかな さば味噌煮用切身(生・骨取り)			4901990713917	●湯せんの場合 沸騰したお湯に袋のまま入れ、 再沸騰後20分(さばは25分)	
102637	しっとりおさかな 白身魚香味バター風味用切身 (生・骨取り)			4901990713825	※生の切り身を使用していますので、 必ず充分に加熱してください。	



東洋水産株式会社

東京都港区港南2-13-40