

“冷凍” 信州サーモンと寄せゆばの袋包み

(サーモンは信州で養魚した生原料を使用、すべての原料国産品)

信州サーモンを自社で養殖して、それを原料として使っているために、ワンフローズンでしっかりとうまみが残ったサーモンです

また、ゆばも国産丸大豆100%使用の弊社の寄せゆばを使っており、100%トレースの取れる製品です。



博多蒸しの用法で仕上げることのできる商品です。日頃は冷凍品のため、そのまま長期の保存ができ、急なオーダーや大宴会などにも対応できます。

火えんを使って、蒸し上げると、ゆばがトロツとして魚を包み込み、おいしさがまします。



信州サーモン包み 1st グレード 23個×5B/ケース
内容：サーモン約30g～35g、長芋、寄せゆば、味噌ベースのソース、しめじ、いんげん の6品目で包み。

信州サーモン包み 2nd グレード 23個×5B/ケース
内容：信州サーモン20g、寄せゆば、信州リンゴチップ、長芋、菜の花、信州みそ、バターの7品目で包み。

脂カレイの袋包み 23個×5/ケース
内容* 脂カレイ30g、寄せゆば、長芋、菜の花、信州みそ、バター の6品目で包み。

内容は、希望により変えることが可能です。
(スズキなどもできます。)

商品のお問い合わせは、下記まで
やみーずID株式会社 美味彩々

<http://www.yummysid.co.jp>

e-mail info@yummysid.co.jp

お急ぎの方は09028366789 迄
担当 室橋まで



博多蒸しとは・・・

博多帯に使われる博多織という織り物が名前の由来です。

博多帯は細い経糸(たていと)と太い緯糸(よこいと)で柄を織り出しています。

それから名をとったものが博多蒸しで、複数の食材を地層のように重ねて、蒸し上げる料理用法です。

素材の良しあしが顕著に表れる料理法ですので、弊社も、国産信州サーモンや、国産丸大豆の自家製ゆばにこだわって商品を製造しています。