

商品規格・ご提案シート

記入日

2022年
2月9日

昭和40年創業
錦幸園

■商品の特性・取引条件等

記号・商品名	SO-1 塩焼ん鮎やくだけよ				
提供可能時期	通年	賞味期限	製造日より180日間		
原材料	鮎（自社産）、塩 （食品添加物不使用）	J A N コード	NON		
		希望小売価格	500円（税別）		
		保存方法	冷凍保存		
		商品寸法（完成品）	縦（mm）	横（mm）	高さ（mm）
内容量	100g前後（1尾）		90mm	225mm	23mm
1ロットの入数	20尾 / 1ケース	重量（完成品）	およそ100g前後		
		認証等	NON		
アレルギー表示 （特定原材料）		販売エリアの制限	無し		
		発注リードタイム	5日程		

商品説明	通常の鮎の塩焼きは、焼いている間に水分と「うま味」が抜けてしまいます。当商品は秘伝の製法にて、川魚特有の臭みと水分を適度に除き、別名香魚といわれる鮎の香りと旨味をとり込み、天然塩にて程よい味付けをしています。 フライパン等で焼くだけで、簡単に採れたての鮎を炭火焼きにしたような、新鮮な風味を味わうことができます。
利用シーン 利用方法等	品名の通り焼くだけで出来上がる本品は、秘伝の製法により塩味がついています。各ヒレにさらに塩をふることで、丸みを帯びた塩味に、新たに加えた塩味が調和し、より美味しくいただけます。また水分を拭き取り、から揚げにすると塩焼きとは一味違う食感と風味をお楽しみいただけます。忙しい主婦の食卓に、また居酒屋や旅館などの和食を彩る一品として重宝されています。 詳しい調理方法は、弊社ウェブサイト内及び紙面にのご案内が可能です。

■商品の写真・外観

