

関東フーズの



おすすめ味付のご案内!!!

関東フーズのお勧め味付けの一つ「磯風味」味のご紹介。

生姜を効かせた白醤油で味付けをし、
最後に青のりをまぶすことで磯の風味をプラスしております。

ぜひ一度ご賞味ください。

アトランティックサーモンPB取 磯風味



ノルウェー海域で養殖されたサーモンで身質がとても柔らかく脂の乗りも非常に良いとても優れたお魚です！

【アレルギー】

小麦、大豆、さけ

アジPB取 磯風味



ニュージーランド産のアジです。干物などがメジャーではありますが漬け魚にも向いている魚の一つです！

【アレルギー】

小麦、大豆

スケソウダラPB取 磯風味



クセ・臭みがなく、タンパクな白身魚です。お値段もお手頃で食べやすいお魚になっております。

【アレルギー】

小麦、大豆

カラスカレイPB取 磯風味



身質がとても柔らかく、脂ものっているので上品で美味しいお魚です。

【アレルギー】

小麦、大豆