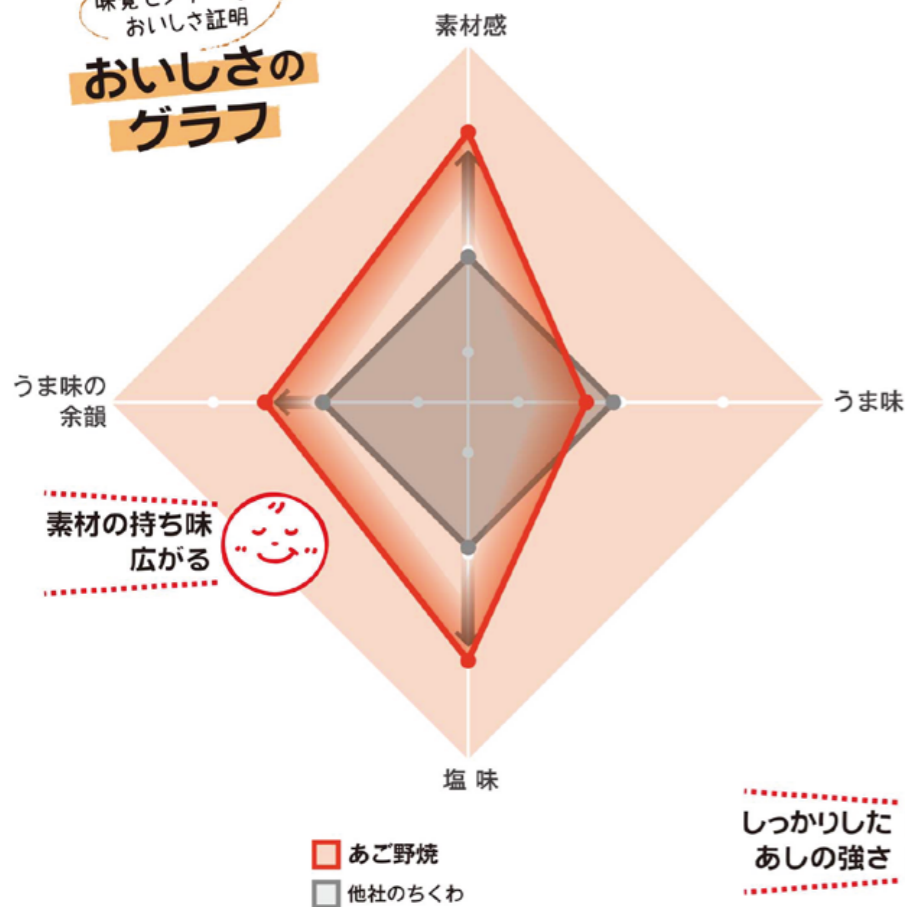


味だけじゃない、食べ応えある食感も魅力です

あご野焼

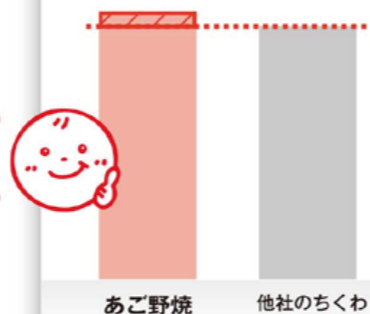
味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの
グラフ



あしの強さ

しっかりした
あしの強さ



- 1 穏やかなうま味としっかりした素材感、じんわり続く余韻で味わいしっかり。
- 2 柔らかすぎず硬すぎないあしの強さ、煮ても焼いても楽しめます。
- 3 魚はトビウオを100%使用、化学調味料・保存料不使用にこだわりました。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



出雲市

食品

私のおすすめレシピ

あご野焼きのパン粉焼き



材料

- あご野焼/2本
- [A]バター/10g
- [A]白ワイン/30cc
- [B]トマト缶/半分
- [B]つぶしニンニク/2片
- [B]塩/適量
- [C]シュレッドチーズ/20g
- [C]パン粉/20g
- [C]パセリ/お好みで

作り方

- 1 Bをフライパンに入れ、トマトが半量になるまで煮詰める。
- 2 あご野焼きを斜めにスライスし、Aで炒めておく。
- 3 耐熱皿に1を敷き詰め、2を並べ、Cをかけてオーブンで焼き目をつけて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

バターと炒めて香ばしく焼き上げ、白ワインとともに。

からし蓮根風に揚げる。

磯辺風に揚げたら、かつお節、ソース・マヨネーズでお好み焼き風に。

山陰地方では昔からトビウオの事を「あご」と言い、そのトビウオのすり身100%で作ったあご野焼。化学調味料・保存料不使用でトビウオのうま味を堪能していただける一品となっております。ぜひ、ご賞味ください。

トビウオのすり身
だけで作ったあご野焼



あご野焼



原材料 魚肉(トビウオ)、卵白、砂糖、焼酎、澱粉、食塩、味醂、魚エキス、
(原材料の一部に小麦を含む)
内容量 2本入
保存方法 冷蔵(1℃~10℃)

価格 400円(税抜)



スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください



専用アプリ(無料)
COCOAR2
アプリのダウンロードはこちら



生産者情報

株式会社出雲国大社食品

〒699-0702 島根県出雲市大社町杵築北3004

TEL.0853-53-2125

http://www.syokuhin.jp/