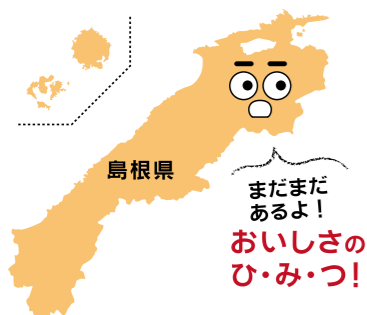
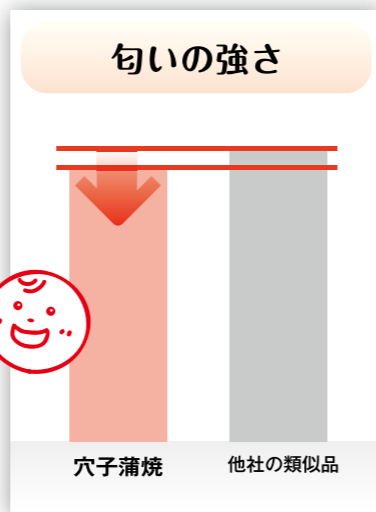
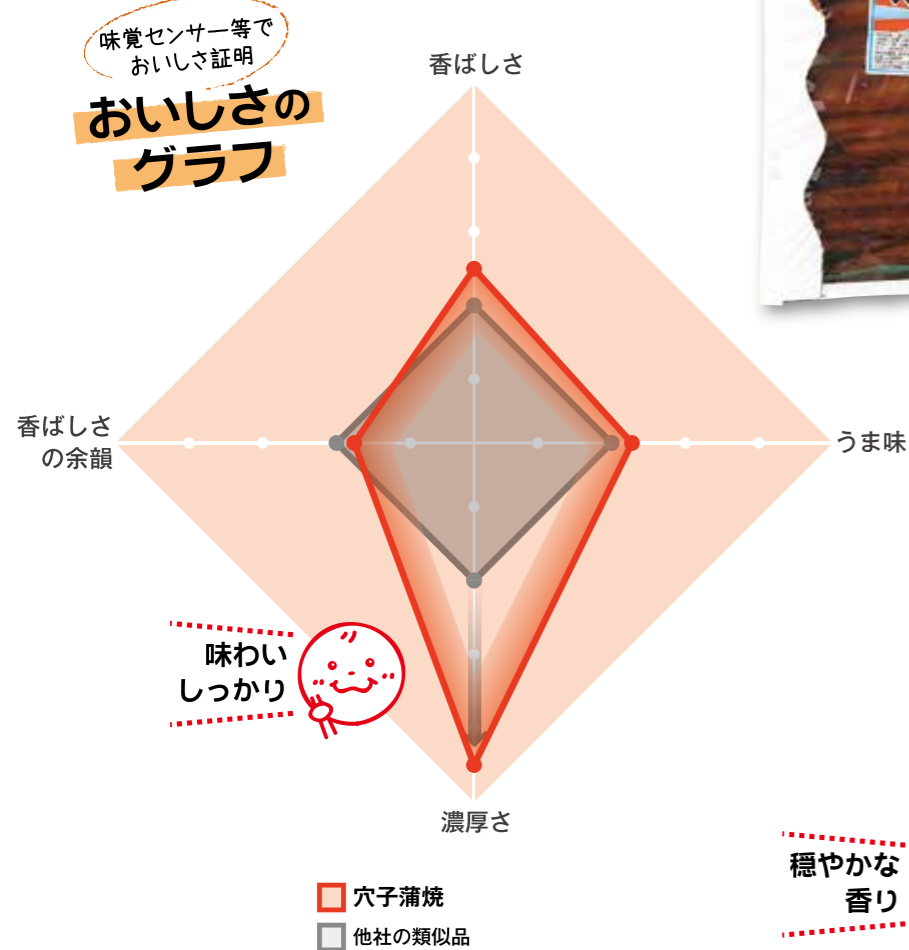


素材を活かした穏やかな香りで味わい際立つ

穴子蒲焼



- 1 蒲焼の香ばしい味わいとうま味、しっかりとした味わいです。
- 2 素材を活かした穏やかな香りはご飯のお供やちょい足し具材にもおすすめ。
- 3 島根県近海で採れた穴子をこだわりの味わいでふっくら焼き上げました。



※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。



浜田市

食品

私のおすすめレシピ

穴子の蒲焼き絹かけ丼



材料

穴子蒲焼/半身
白だし/500cc
くず粉(片栗粉)/25g
湯葉/適量
ごはん/200g
ゆず皮/適量

作り方

- 1 白だしにくず粉を入れ、とろみをつける。
- 2 穴子蒲焼を1に入れ、軽く温める。ご飯を丼に盛る。
- 3 餡をごはんにかけ、湯葉を敷き、穴子蒲焼を載せ、さらにくず餡をかけて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

ラードで軽く焼いて。

炊いたおからで巻いておまん寿司風に。

チーズやトマトベースのピザなどに。



穴子蒲焼



真穴子(島根県・山口県産)、砂糖、水飴、食塩、醤油(大豆、小麦)、味醂、清酒、
原 材 料 セラチン/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、着色料(カラメル、紅麴)、
pH調整剤(原料の真穴子は鰯、蟹が混じる漁法で捕獲しております)
内 容 量 1kg 保存方法 冷凍

価格 オープン価格

AR 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



アプリのダウンロードはこちら

生産者情報

村田漁村株式会社

〒699-3225 島根県浜田市三隅町古市場910-1
TEL.0855-32-0290

