

冷凍漬け鮭角切り100g

¥200（税込）

包丁要らずで解凍して簡単に使用出来ます。



キハダマグロ漬け丼用

生鮭から加工しているのので1度しか冷凍を掛けていません。ワンフローズンだからドリップは出にくく鮮度が違います。

解凍時間も流水で3～5分、少し手間を掛ければ上記イメージの様にボキ丼や鮭ユッケが解凍するだけで出来上がります。

調理例(イメージ)



活きよし！味よし！姿よし！卸す魚に自信あり！



山形市元木一丁目5番地25号

☎023-633-2271

水曜 日曜 定休日 状況により変更有