



福岡丸福水産

風味・辛味・スタミナ こだわりの新商品

トウパンジャン
～ 塩麴抹茶・塩麴ニンニク(銀ヒラス・サバ)、イカ鉄板焼(キムチ・豆板醤)～

塩麴抹茶(銀ヒラス・サバ)

茶葉の風味が香る
塩麴漬

今では定番となった旨味たっぷりの塩麴に、ブレンドした茶葉と抹茶を合わせて風味豊かな塩麴漬げができました。麴は魚の肉質を柔らかくし、含まれるビタミンは疲労回復や美肌効果も期待できます。茶葉には食物繊維やたんぱく質・良質なアミノ酸も含まれており、風味とともに健康効果も期待できる食材です。



【調理方法】

解凍後、フライパン・オープン
の弱火～中火で片面5分ずつを目安
に焼いてお召し上がりください。

銀ヒラス



サバ



銀ヒラス・サバなどの他、お好みの魚を漬込むことでオリジナルのメニューを作ることができます。切身のサイズや 切り方も変更できますので、担当営業にお問合せください。

銀ヒラス(ニュージーランド等) または サバ(ノルウェー等)、米麴調味料(米麴、食塩)、緑茶、アミノ酸液/調味料(アミノ酸等)、(原料の一部に大豆を含む)

塩麴ニンニク(銀ヒラス・サバ)

ニンニク好きには
たまらない味

今では定番となった旨味たっぷりの塩麴に、ニンニクチップを砕いた物を合せて寝かせ、パンチの効いた食欲をそそる味付けに仕上げました。麴は魚の肉質を柔らかくし、含まれるビタミンは疲労回復や美肌効果も期待でき、ニンニクにも疲労回復や滋養強壮効果が期待されることから、春から夏にかけて最適な食材です。



【調理方法】

解凍後、フライパン・オープン
の弱火～中火で片面5分ずつを目安
に焼いてお召し上がりください。

銀ヒラス



サバ



銀ヒラス・サバなどの他、お好みの魚を漬込むことでオリジナルのメニューを作ることができます。切身のサイズや 切り方も変更できますので、担当営業にお問合せください。

銀ヒラス(ニュージーランド等) または サバ(ノルウェー等)、米麴調味料(米麴、食塩)、ガーリック、アミノ酸液/調味料(アミノ酸等)、(原料の一部に大豆を含む)