

福岡丸福水産



こだわりの新商品

イカ鉄板焼(キムチ)

コク旨キムチ味

約1.5cmにカットしたスルメイカのイカリングを、旨味たっぷりのキムチ風味調味液に漬込んで味付けしました。スルメイカの旨味とまろやかなキムチ風味の調味液で万人向けの鉄板焼きに仕上がりました。



【調理方法】

解凍後、フライパンで加熱してお召し上がりください。お好みの野菜を加えてお酒のつまみやご飯のおかず。



スルメイカ(中国産)、砂糖、味噌、、おろしニンニク、唐辛子、魚醤、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、蛋白加水分解物、米発酵調味料、おろし生姜、ヤンニョム醤、パプリカ、蝦醤、濃縮りんご果汁、かつおエキス/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、ペニコウジ色素、パプリカ色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、(一部にえび、小麦、乳成分、ごま、大豆、りんごを含む)

イカ鉄板焼(豆板醬)

旨辛豆板醬味

約1.5cmにカットしたスルメイカのイカリングを、旨味と味噌の風味と豆板醬の辛味が効いたオリジナルの調味液に漬込み味付けしました。スルメイカの旨味と辛みの効いた豆板醬風味は、つついとお酒が欲しくなる味でオードブルや居酒屋などの食材に最適です。



【調理方法】

解凍後、フライパンで加熱してお召し上がりください。お好みの野菜を加えてお酒のつまみやご飯のおかず。



スルメイカ(中国)、米味噌、豆板醬(唐辛子、味噌、食塩)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料(アナトー、V、B2)、甘味料(アセスルファムK、ステビア甘草(原料の一部に大豆・ごまを含む))



株式会社 福岡丸福水産 TEL 092-633-5858

〒812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭6丁目10-7

担当者

