塩焼き秋刀魚オリーブオイル漬け

塩焼き秋刀魚オリーブオイル漬け

品　名　塩焼き秋刀魚オリーブオイル漬
原材料名　秋刀魚(岩手県産)、オリーブオイル、オリーブ、ケーパー、食塩
殺菌方法　密封容器に密封し加圧加熱殺菌
内容量　1匹
賞味期限　ラベル右下部に記載
保存方法　直射日光を避け、常温で保存
製造者　NPO法人イーハトーブとりもと
岩手県宮古市大通2丁目8−11
℡ 0193-64-5484

岩手県宮古港水揚げ新鮮秋刀魚の塩焼きをEXオリーブオイル漬けにしました。お手軽に塩焼き秋刀魚をお楽しみいただけます。

お召し上がり方

①そのままで。袋から取り出し串を取りそのままお召し上がり下さい。
②湯煎3分間または電子レンジで温め、袋から取り出しお召し上がり下さい。
③パスタのソースとしてご利用ください。

パスタソース調理法

①袋のままパスタを茹でている鍋に入れて温めて下さい。(3分程)
②鍋から取り出し、ボウルなどに秋刀魚とオリーブオイルなど全て入れて下さい。
③秋刀魚の串を抜き取り、パスタの茹で汁を50cc程加えボウルの中で潰してパスタソースにします。
④ゆで上がったパスタの湯を切り、③に入れ良くソースと混ぜ合わせて下さい。
⑤温めた皿に④のパスタを盛り付け、お好みでバジルなど緑のハーブを飾り黒胡椒を振ってお召し上がり下さい。

栄養成分表示1袋あたり

エネルギー	335kcal
たんぱく質	21.5g
脂　質	26.1g
炭水化物	0.2g
食塩相当量	1.2g

日本食品標準成分表7訂による。

4 534960 410044

紙 外装　プラ 内装袋　PP,PA

賞味期限