

夏

のおすすり味付け



株式会社 海渡

多彩な四季の味と利便性を。

アジスタミナ漬



スタミナ漬

アレルギー：小麦・大豆・りんご・ごま
醤油をベースにニンニクや唐辛子を加えたピリ辛の味付けで、ご飯との相性は抜群です。

ホッケ旨み醤油漬



旨み醤油漬

アレルギー：なし
カタクチイワシのみを原料にした雑味の少ない魚醤を使い、臭みを抑えつつ魚本来の旨味を引き出す味に仕上げました。

サバカレー味噌漬



カレー味噌漬

アレルギー：大豆
白味噌ベースにカレー粉を練り込みました。まろやかな味噌とスパシーなカレー粉のバランスが絶妙な味付けです。



ひとくちイカ唐揚げ（コンソメ）

アレルギー：イカ
食べやすい一口サイズにカットしたイカにコンソメ風味の下味をつけた商品です。



ひとくちイカ唐揚げ（バター醤油）

アレルギー：イカ・小麦・大豆・乳
食べやすい一口サイズにカットしたイカにバター醤油風味の下味をつけた商品です。

海渡の公式LINEアカウントができました！
お得な情報を発信していくのでよろしくね♪



↑
登録はこちらから！



夏のおすすめ切身

 株式会社 海渡
多彩な四季の味と利便性を。



40g

50g

60g

アジ切身

ニュージーランド産
大型のマアジを切身にしました。塩焼きや干物に利用されることが多いですが、漬魚にしても美味しい魚です。



約33g

約40g

メアジフィーレ

タイ・ベトナム産
アジ科の小型魚のメアジをフィーレにしました。澱粉を付けたものを揚げて南蛮漬けにするのがおすすめです。



40g

50g

60g

ペルーイカ切身

ペルー産
やわらかいアカイカをステーキ状にカットしました。味付けの他、立田やフライにするのもおすすめです。



40g

50g

60g

ホキ切身

ニュージーランド産
ホキの骨を丁寧に取除いた切身です。癖がなく、食べ易いので、



40g

50g

60g

モーカ切身

宮城県産
国産のモーカサメを切身にしました。お肉のような食感が特徴です。立田揚げにするのがおすすめです。





2×2cm

イカ角切

ペルー産
 アカイカを2cm角にカットしました。一口サイズで食べ易くなっています。揚げ調理との相性は抜群です！



2×2cm

サケ角切

北海道産
 国産秋サケを2cm角（皮付き）にカットしました。ひと口サイズで食べ易くなっています。



2×2cm

赤魚角切

アメリカ産
 低カロリー・高たんぱくな白身魚の赤魚を2cm角（皮付き）にカットしました。ひと口サイズで食べ易くなっています。



2×2cm

ホキ角切

ニュージーランド産
 ホキを2cm角（皮付き）にカットしました。ひと口サイズで食べ易くなっています。



ひとくちイカ唐揚げ（コンソメ・バター醤油）

ペルー産
 食べ易い一口サイズにカットしたイカにコンソメ・バター醤油風味の下味をつけた商品です。

