



ロイヤル スコティッシュ トラウト



ROYAL SCOTTISH TROUT

イギリス王室御用達品

脂の乗りが最高!
くどくない良質な脂

北大西洋の冷たい海水と、大自然の澄んだ水が混ざり合うスコットランド・エティープ湖の特別な環境で大切に育てたからです。



サーモンと比べて
オメガ3が1.5倍*

*ドーンフレッシュシーフーズ社調べ
(サーモンvsトラウトフィッシュ)

英国より直行便!
生のまま空輸



BUYER'S
SELECTION

※写真はイメージです。

広告商品
売り出し期間

5/19(土)~21(月)

バイヤーが
自信をもって
お薦めする
こだわり商品



おめでとうございます! ロイヤルウェディング

スコットランドの冷たい海水と淡水が混ざり合う「エティープ湖」最高の環境に育まれたトラウトは、サーモンに比べて「オメガ3」含有量が1.5倍と高く世界中のレストラン、ホテルのみならず英国王室へも献上される逸品です。



イギリスの簡単家庭料理 サーモンのハーブグリル

材料(2人分)

- 生サーモン(切身) … 2切れ
- グリーンアスパラガス … 3本
- たまねぎ … 1/2個
- 塩、こしょう … 各適量
- バジル(乾燥) … 小さじ1
- 小麦粉 … 大さじ1
- オリーブ油 … 大さじ2

作り方 調理時間:15分

- ①アスパラは5cm長さに、たまねぎはくし形切りにする。
- ②鮭は塩、こしょうをふり、小麦粉、バジルをまぶす。
- ③アルミ箔に①、②をおき、オリーブ油をかけてオーブントースターで7分ほど焼く。

〈スコットランド産〉

刺身用 生トラウトサーモン

養殖(100g当り)

399円

(税抜)

●ムニエル・ソテー・フライに

〈スコットランド産〉

生トラウトサーモン 切身

養殖(100g当り)

299円

(税抜)