

BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

6/6(火)・7(水)



！レシピはこちらから

「入梅」は季節の変わり目を表す雑節(ざっせつ)の一つ。昔はこの時期から梅雨の季節に入ることを意味していたようです。

この時期に水揚げされる真いわしは「入梅(にゅうばい)いわし」と呼ばれ、1年の中で最も脂が乗って美味しくなります。「いわしは生臭さと、小骨が多くて…」と思われる人もいるはず。梅干しと一緒に煮ることで、魚臭さを抑え、梅干の酸がいわしの骨を柔らかく食べやすくしてくれます。

旬のいわしを、梅干しを効かせてさっぱり美味しく！

※天候状況等により産地変更・入荷がない場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。



〈千葉県産 他〉

鮮真いわし (100g当り)

69円 (税抜)

〈静岡県舞阪漁港水揚げ〉新漁

旨味 チルド釜揚げしらす

(100g当り) 199円 (税抜)

・いわし明太漬・いわし糠漬

(3尾入 各1パック) 299円 (税抜)