

# BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

6/5(火)・6(水)

※写真はイメージです



レシピはこちらから



旬のいわしを、  
梅干しを効かせて  
さっぱり美味しく!

「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…」と思われる人もいます。梅干しと一緒に煮ることで、魚臭さを抑え、



〈千葉県産 他〉

鮮真いわし

(100g 当り) **69円** (税抜)

※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。

- ・いわし明太漬
- ・いわし糠漬

〈静岡県舞阪漁港水揚げ〉 **今が旬**  
旨味 出来立て釜揚げしらす

(3尾入 各1パック) **299円** (税抜)

(100g 当り) **259円** (税抜)