BUYER'S SELECTION

バイヤーが
自信をもって
お薦めする
こだわり商品

定置網獲り本ます

漁師自ら良質な魚を選び
無駄な時間や鮮度のロスを減らすため、
水揚げ後すぐに加工し、
防腐剤や着色料など
余計な物を入れずに塩のみで
製造しました。
脂のりが良く、焼くだけで
ふっくらと風味豊かな味が
広がります。

〈北海道日高沖産原料〉

新漁 本鱒（ます）（桜鱒）切身（甘塩味）

100g当り

本体価格 **299円**

（税込価格323円）

※写真はイメージです。