

# 網元が作った いか醤油漬け



150gタイプ



500gタイプ

そのままでも、他の食材  
とも相性がとても良いで  
す!!

製品規格: 150g、500g、1kg  
賞味期限: 冷凍 180日~210日  
保存方法: 要冷凍 (-18°C以下)

## 【商品特徴】

この商品は日本海で漁獲された鮮度の良いスルメイカを使用しています。細切りした胴体・耳部分を自社特製の醤油ダレに漬込みました。塩辛や沖漬とは違い塩分ひかえめでマイルドな味に仕上げているので女性やお子様にも食べ易く大変喜ばれます。

## 【調理方法】

袋のまま冷蔵庫で自然解凍(流水解凍可)し、そのままお召し上がり下さい。わさびを加えたり、ネギ・のりなどの具材と一緒にご飯の上にかけて丼として召し上がっても美味です。  
※ ご注意:解凍後は冷蔵庫で保管し、2日以内にお召し上がり下さい。

## 【使用原料】

するめいか(日本海産)、醤油、砂糖、果糖ぶどう液糖、発酵調味料、鰹節粗碎、鰹節エキス、生姜  
汁、酵母エキス