

のどぐろすり身

新潟県の主要漁協である、岩船港・山北寝屋港で水揚げされたのどぐろを、丁寧にうろこ・頭・内蔵を取り除き、洗浄した後 機械で2度摺りし、助宗のすり身や、卵白、片栗粉、味噌等を入れ何度も練って作りました。

何とも言えないのどぐろのやさしい味に仕上がりました。

食べ方は吸い物・味噌汁・鍋用のすり身・玉ネギ、人参等を混ぜ揚げ物等にしてお召し上がり下さい。

下記の写真の様にあまり解凍しないうちに切り目を入れ、その大ききで丸め熱湯に入れますと簡単にすり身団子が出来ます。

◎解凍方法 パックのまま冷蔵庫で固めに解凍し、袋を破り切り目をいれる。

◎賞味期限 開封しないで 冷凍-18℃以下 365日

◎内容量 180gx3袋

《使用上の注意点》ご家庭の冷凍庫には、開閉による急激な温度変化がございますので、賞味期限にかかわらずなるべくお早めにお召し上がり下さい。

固めの内に切れ目を入れます。



固いうちに丸めます。



写真はお吸い物の調理例です



製造者 (株)ツガイ久 菅原商店
新潟県村上市岩船字上ノ山2122番地34
TEL 0254-56-7531 / FAX 0254-56-6143