



味噌煮寒鯖魚



嚴選銚子漁港捕獲的鯖魚冰溫熟成後，加熱到連骨頭都軟爛的程度再與味噌醬一起燉煮。從原料、製法到醬汁都相當講究的味噌煮寒鯖魚，請隔水加熱後享用。每包中富含一日所需之EPA、DHA攝取量。

商品名稱	味噌煮寒鯖魚
企業名稱	株式會社 MIURAYA
發貨期間	全年
賞味期限	365日
保存方式	冷凍
原材料及添加物	鯖魚 / 日本產、味噌 (含大豆：非基改) / 日本產、砂糖 / 日本產、味醂 / 日本產、麥芽糖 / 日本產、薑汁 / 日本產、醬油 (含大豆、小麥) / 日本產、昆布高岡 / 日本產、柴魚萃取物 / 日本產、澱粉 / 日本產
尺寸	長25cm 寬16cm 高2cm
個數	40袋
最少進貨量	10箱
認證機構許可	ISO、FSSC22000
出口國家或區域	美國
使用方式	適合提供給想吃魚卻沒時間烹調、怕麻煩的客群，只要隔水加熱就能享用道地的味噌煮寒鯖魚。