



過去のトピックスはHPで

今回のトピックスは、今 定食屋さん弁当で人気の焼魚 ド定番の鮭とサバです  
酢漬けニシンは幅広いルートで、季節商品のサンマは旬の魚です

## 焼魚に欠かせない二品



定塩銀鮭フィレ

## サバフィレ



画像はイメージです

## お奨め商品 酢漬けニシン



**鮮度・脂のりが良い**  
**“皮なしにしん” 使用**

脂の乗ったノルウェー産  
皮なしにしんフィレを  
丸ごと酢漬け生食で召し上がれます。

バルやパンルート等にもおすすめ。

化粧袋ですのでC & C等にも最適。

## 季節商品

ほどよく脂がのったさんま

まるかじるで如何でしょうか

商品名：大冷 楽らく骨なしさんま（結着タイプ）

規格：60g

入数：5尾×16袋×2合

加工地：ベトナム

原料産地：日本、台湾、韓国、中国

