

2024年9月3日

# 今週のお得情報

おすすめコメント

担当:

## おい焼き魚

### 調理のポイント

必ず解凍してから調理してください。凍ったままや半解凍だと時間がかかり、焼きすぎが原因で身が固くなりバサバサしておいしくなくなります。

秋鮭本来の味をいかにするため、塩のみで味付け。塩分約2%の甘塩味で仕上げられています。焼き物のほかにソテーやホイル焼きなどにもご利用頂けます。

バラ凍結なので必要な分だけ使えます

年間最安値 SALE



20% OFF

1 凍 次回 10月2日

シーサット 08290481【国内加工品】

北海道産秋鮭厚切(甘塩味)

280g(4切)

9月2回780円(税抜)

塩分:2.1g/100g 122kcal/100g サケ(北海道)

くらし応援

598円

(税込8%645円)

昆布しょうゆを使ったまろやかな味わい。遠赤外線乾燥でふっくら仕上げました

原料はMSC認証を受けたアメリカ(アラスカ)産しまほっけ。やわらかな身質で脂のりが良く、クセのない味が特徴の白身魚です。

骨離れ・身離れがよく食べやすい

年間最安値 SALE



25% OFF

2 凍 次回 9月4日

CO-OP 渡會

ササナラ

08264779

【国内加工品】

昆布醤油をつかったほっけの切身干し

240g(4切)

9月2回498円(税抜)

小袋

塩分:2.0g/100g 141kcal/100g しまほっけ(アメリカ)

くらし応援

373円

(税込8%402円)

