今週のおすすめ情報

今年も秋鮭！
秋鮭
バター焼

鮮度が良く、身が締まって脂質あり！

産卵のために栄養と脂肪を蓄えた秋鮭を漁獲。船に取り上げる直前まで網の中で泳いでいる状態ですので、釣り物に次いで鮮度が良いといわれています。また、身も締まって脂質があります。

味付けが均等な『定塩加工』

本品は切身加工後（1切ずつ）に味付けしますので、切身全体に均等に味が入っています。

塩分は約2％の甘塩味

秋鮭本来の味を生かすため、塩のみで味付け。塩分は約2％の甘塩味で仕上げています。焼き物以外のソテーやホイル焼きなどにもご利用いただけます。

焼き方のポイント！

鮭は凍ったままや半解凍だと中まで火を通すのに時間がかかります。また、身もかたくなりパサパサした食感になります。十分に解凍し、焼きすぎに注意しましょう。

1 凍 次回 10月2回

北海道産の秋鮭をセンターカットし食べやすい切り身にしました。塩分約2%

サケ（北海道）、食塩（国産） 08187527
シーサット 【国内加工品】

北海道産秋鮭切身（甘塩味）
220g（4切）
9月2回398円

348円（税込価格 375円）

10% OFF

2 凍 次回 10月4回

北海道産の秋鮭をセンターカットし食べやすい切り身にしました。塩分約2%

サケ（北海道）、食塩（国産）
シーサット

北海道産秋鮭切身（甘塩味）
440g（8切） 08187528
9月1回780円 【国内加工品】

660円（税込価格 712円）

15% OFF