

## 頒布会 魚のおいしさ食べ比べ気軽煮魚

第1回	<p>●骨まで食べられるさんま煮付け (さんま、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、清酒(米、米こうじ)、馬鈴薯でん粉(じゃがいも)、しょうがペースト(しょうが)、みついしこんぶ)</p>
第2回	<p>●銀だら煮付け (ぎんだら【カナダ】、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水))、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、清酒(米、米こうじ)、馬鈴しょでん粉(じゃがいも)、しょうがペースト(しょうが)、みついしこんぶ)</p>
第3回	<p>●まんたい味噌煮 (あかまんぼう【太平洋】、みそ、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、しょうがペースト(しょうが)、馬鈴薯でん粉(じゃがいも)、清酒(米、米こうじ)、みついしこんぶ)</p>
第4回	<p>●八戸前沖さば煮付け (さば、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、清酒(米、米こうじ)、馬鈴薯でん粉(じゃがいも)、しょうがペースト(しょうが)、みついしこんぶ)</p>
第5回	<p>●気仙沼めかじき腹身味噌煮 (めかじき、みそ、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、しょうがペースト(しょうが)、馬鈴薯でん粉(じゃがいも)、清酒(米、米こうじ)、みついしこんぶ)</p>
第6回	<p>●さわら煮付け (さわら、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水))、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、清酒(米、米こうじ)、馬鈴しょでん粉(じゃがいも)、しょうがペースト(しょうが)、みついしこんぶ)</p>
第7回	<p>●気仙沼めかじき尾肉煮付け (めかじき、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、清酒(米、米こうじ)、馬鈴薯でん粉(じゃがいも)、しょうがペースト(しょうが)、みついしこんぶ)</p>