

## 頒布会 多彩な味わい 魚を愛する老舗の練り物(全6回)

第1回	<p>●野菜ちぎり天・しそ入りはんぺん・しいたけ丸</p> <p>【野菜ちぎり天】魚肉(国産)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、ごぼう、人参、玉葱、砂糖、魚醤(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂</p> <p>【しそ入りはんぺん】魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、しそ(大葉(国産))、味醂、食塩、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし</p> <p>【しいたけ丸】しいたけ軸(島根県)、魚肉(国産)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂</p>
第2回	<p>●仙台曲がりネギちりめん揚げ・笹かまぼこ・荳わかめボール揚げ</p> <p>【仙台曲がりネギちりめん揚げ】魚肉(タラ(国産))、曲がりネギ(国産)、しらす干し(国産)、発酵調味料、でん粉(ばれいしょ(国産))、砂糖、カツオブシエキス、揚げ油(米油)</p> <p>【笹かまぼこ】魚肉(タラ(国産))、小魚(国産)、卵白(卵(国産を含む))、でん粉(ばれいしょ(国産))、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、清酒、食塩</p> <p>【荳わかめボール揚げ】魚肉(タラ(国産))、荳わかめ(国産)、大根甘酢漬(塩蔵大根、砂糖、米酢、食塩)(国内製造)、でん粉(ばれいしょ(国産))、砂糖、カツオブシエキス、食塩、米油(揚げ油)</p>
第3回	<p>●磯の香角揚げ・れんこん天・しょうが天</p> <p>【磯の香角揚げ】魚肉すり身(スケトウダラ、つむぶり、しいら、その他)(国産)、種物(オキアミ、あおさ粉)、馬鈴薯でん粉、粗糖、食塩、菜種油、かつお節エキス、魚醤</p> <p>【しょうが天】魚肉(スケトウダラ、つむぶり、しいら、その他)(国産)、豆腐(大豆を含む(分別生産流通管理済み))、種物(しょうが)、馬鈴薯でん粉、粗糖、発酵調味料、食塩、菜種油、かつお節エキス、魚醤</p> <p>【れんこん天】魚肉(スケトウダラ、つむぶり、しいら、その他)(国産)、豆腐(大豆を含む(分別生産流通管理済み))、種物(れんこん)、馬鈴薯でん粉、粗糖、発酵調味料、食塩、菜種油、かつお節エキス、魚醤</p>
第4回	<p>●海老つみれ・のどぐろ入り天ぷら・出雲ちくわバジルと黒コショウ</p> <p>【海老つみれ】魚肉(国産)、えび(ミャンマー)、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味醂、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし</p> <p>【のどぐろ入り天ぷら】魚肉(タラ(国産))、のどぐろ(アカムツ)(国産)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂</p> <p>【出雲のちくわバジルと黒コショウ】魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖、味醂、食塩、黒コショウ、鰹だし、バジル、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし</p>
第5回	<p>●さつま揚げ・ぼたんちくわ・ごろごろ椎茸ちぎり揚げ</p> <p>【さつま揚げ】魚肉(タラ(国産))、小魚(国産)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)(国内製造)、でん粉(ばれいしょ(国産))、砂糖、カツオブシエキス、清酒、食塩、米油(揚げ油)</p> <p>【ぼたんちくわ】魚肉(タラ(国産))、アブラソノザメ(国産)、小魚(国産)、煮だし汁(カツオ節、サバ節)(国内製造)、でん粉(ばれいしょ(国産))、米油、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、食塩</p> <p>【ごろごろ椎茸ちぎり揚げ】しいたけ(国産)、魚肉(タラ(国産))、でん粉(ばれいしょ(国産))、発酵調味料、酢漬け生姜(生姜(国産))、米酢、砂糖、食塩)、砂糖、カツオブシエキス、食塩、揚げ油(米油)</p>
第6回	<p>●玉ねぎ・磯の香天・上棒天</p> <p>【上棒天】魚肉(スケトウダラ、つむぶり、しいら、その他)(国産)、豆腐(大豆を含む(分別流通管理済み))、粗糖、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、食塩、菜種油、かつお節エキス、魚醤</p> <p>【磯の香天】魚肉(スケトウダラ、つむぶり、しいら、その他)(国産)、豆腐(大豆を含む(分別流通管理済み))、種物(オキアミ、青さ粉)、馬鈴薯でん粉、粗糖、発酵調味料、食塩、菜種油、かつお節エキス、魚醤</p> <p>【玉ねぎ天】魚肉(スケトウダラ、つむぶり、しいら、その他)(国産)、豆腐(大豆を含む(分別流通管理済み))、種物(玉ねぎ)、馬鈴薯でん粉、粗糖、発酵調味料、食塩、菜種油、かつお節エキス、魚醤</p>