

全国発送無料サービス実施中！！

冷凍宅配便になります



岡山名物 サワラの味噌漬け

お魚屋さんから直接発送！！

極上の逸品！伝統の味！鯖の味噌漬けをご自宅へ…



100g × 5切れ入り
¥6,500



70g × 5切れ入り
¥5,400

送料・消費税込みの価格です

瀬戸内海では春を告げる魚としておなじみの「鯖（さわら）」。岡山県南エリアで刺身と言えどサワラのことをさすほど、地域に根差した代表的な魚です。その鯖を味噌漬けに致しました。サワラは良質のたんぱく質や鉄分、ビタミンB2・D、ナイアシン等を含んでおり、特に血圧の上昇を抑えるカリウムが豊富です。この他にも、頭の働きを良くするDHA、高コレステロールを改善するEPA、タウリンなど栄養豊富な食材です。



- 消費期限：冷蔵庫で解凍後2日以内にお召し上がり下さい
(必ず加熱してお召し上がりください)
- 保存方法：要冷凍(-18℃以下で推奨)
- 配送：市場から直送されます
- ご注文方法：市場がお休みの日は発送できませんので、スタッフまでお問合せください

お問い合わせ



〒711-0901
岡山県倉敷市児島由加3285

倉敷 由加温泉 山桃花

TEL (086) 477-5588
FAX (086) 477-5666

E-mail : info@santo-ka.com