

宮前区限定宅配内容 1日20組配送限定!

<商品>

1. ~~天然南まぐろ"訳あり" 2キロ (3冊から4冊) 5000円 (税込)~~
2. ~~ゆうこそせらお楽しみセット 3500円 (税込)~~

宅配代金一律 500円 (税込) 10000円以上配送代金無料

<代金について>

現金のみ

<配送日>

① 毎週火曜日 (午後のみ) 12時から15時位

毎週土曜日 (午前・午後)

② 午前7時から12時位

③ 午後は12時から15時位

市場開催日毎日ブログ更新 (アメブロ・インスタ・Facebook更新)

ブログの商品も買えます。

(スポットだとなくなる時もあり、問い合わせゆうこまで)

<注文受付>

ご配送希望の3日前までにご注文ください。

土曜日までにご注文の場合：火曜日発送

水曜日までにご注文の場合：土曜日発送

<注文の仕方>

メール (sakana-kenken@kyodo-hokubu.co.jp)

FAX (044-975-2662)

メール・FAX24時間受付可

電話 044-975-2660 (祝日除く月・火・木・金・土) 午前中

引き取りの場合 5時から9時30分までOKです

商品内容、梱包について

A.天然ミナミまぐろ 中トロ 訳アリ

完売

10人分はあるかな (^ 0 ^)

<内容量>2K (3~4冊)

訳ありですので、シミ、キズあり！

★皮つき

★血合いがないです

★形や大きさは不揃いです

★ヒビや欠けがあるもの

★商品は冷凍状態のお届けとなります

★発砲スチロール（保冷剤入り）でお届けします

★超簡単解凍レシピを同封します

B.ゆうこそせレクトお楽しみセット

完売

すべて冷凍です

1.北海道真ほっけ 4枚：焼くだけ

2.かに甲羅グラタン 4個：トースターでもやけるよん

3.ノルウェー産 鯖文化干し 4枚：焼くだけ・味噌煮もOK

4.冷凍殻付あさり：冷凍のまま酒蒸しOK・もちろんみそ汁も

5.しめさば 1p：カットするだけ

6.厚切り銀鮭西京 2切れ入り 1p：焼くだけ

まぐろを美味しく食べるために

解凍はシシピ通りに！

おいしく食べるために、自然解凍や電子レンジでの解凍は絶対におやめくださいませ。

<次の日にまぐろを食べたい場合>

- 1.まぐろを1柵水で洗い流します(クッキングペーパーで水分きれいにふきとります)
 - 2.まぐろをクッキングペーパーにつつまます
 - 3.ラップにくるみます
 - 4.冷蔵庫にいれます
 - 5.上記までが前日
 - 6.食べる当日・解凍されているので、皮をとります
 - 7.きれいに刺身にカットできます
- 以上でおいしく刺身です。

賞味期限は約 1 週間。

マグロはマイナス60度の超低温保存で品質が保たれます。お手元に届いてからも冷凍だからしばらく保存ができると思いがちですが、家庭の冷凍庫の温度はマイナス 15 度前後ですので、まぐろの保存に温度が高すぎますので、品質がどんどん落ちてしまいます。時間が経てばたつほど変色の原因となりますので、商品の賞味期限内にお召し上がりください。賞味期限はお届けから約1週間ですが、なるべくお早めをお願いします

解凍後はお早めに

まぐろの温度管理は難しい魚です。解凍後はお早めに食べていただく方が、きれいな色目が楽しめます。

時間が経てばたつほど色が黒くなってきますので(色目がちよっぴり落ちた時は醤油とごま油でつけるとうまうまです)

まぐろレシピ

- 1.**まぐろ刺身**(醤油だけでもOKだけど、醤油・マヨネーズ・ごま油つけて食べるのもうまい)
- 2.**まぐろ醤油漬け丼**(醤油・みりん少しつけるだけでOK)
- 3.**まぐろロコモコ風**(アボガドカットして混ぜるだけ)お好みドレッシング
- 4.**まぐろサラダ**(ごまドレッシング最高よ)私はレタスがおすすめ
- 5.**まぐろ納豆**(まぐろ角切り・納豆・ねぎいれるだけ)おくらもいれてねばねばもうまい。
- 6.**ねぎとろ**(まぐろ刺身をたたいてできあがり)ねぎたっぷりね
- 7.**まぐろ照り焼きステーキ**(醤油・みりん・砂糖・生姜・にんにく・コショウでつけて、まぐろには片栗粉つけて、フライパンに油ひいてやっただけ)
- 8.**まぐろカルパッチョ**(まぐろ刺身・オリーブオイル・塩・こしょう・レモン汁
このレモン汁を少し入れるとまあ高級イタリアン料理)
- 9.**たたきまぐろ**(フライパンに少しサラダ油大さじ1を中火で熱し、まぐろを入れてころがしながら焼き、全面うっすらと焼き色がついたら、取り出して少しさましてらかっとするだけ)玉ねぎスライス・ポン酢最高