

昆布の旨味がしみた、
お得な1本もの(正子)です。

無着色
昆布漬辛子めんたい
「一本物」

計量自在 100g **650円**



唐辛子の香味豊かな
辛子めんたいのお得なきれ子です。

無着色
辛子めんたい
(きれ子)

計量自在 100g
498円



唐辛子を使用していない
甘塩たらこのきれ子です。

甘塩たらこ
(きれ子)

計量自在 100g
420円



人気の塩物・干物

食卓の主役から
お弁当のおかずまで大活躍。



甘塩銀鮭切身
一枚 **120円**

脂のりは格別です。
大根おろしを添えてどうぞ。



塩さば
一尾 **598円**

脂がのっています。ほどよい塩加減で
食べやすく仕上げました。



あじの開き
二枚 **598円**

身がやわらかく脂がのっています。
冷めてもフワッとしてジューシーです。



かれいのみりん干し
一枚 **380円**

計量自在 マークが付いているものは、お客様のご要望に応じ、計量販売を行っております。お気軽に販売員にお申し付けください。※写真はすべてイメージです。

かば田の
おすすめレシピ いわし糠炊きの巻き寿司



【材料】(3本分)

いわしの糠炊き..... 3尾 玉子 3個
米 2合 砂糖 大さじ1
すし酢..... 分量通り 塩 少々
菜の花 6本 巻き寿司用海苔..... 3枚
人参の糠漬け 一本

【作り方】

- ① 固めに炊いたご飯に、すし酢を混ぜ酢飯を作る。
- ② 玉子に砂糖・塩を加えて玉子焼きを作る。菜の花は茹でて水気を絞っておく。いわしの糠炊き、菜の花、人参、玉子焼きを縦長に切る。
- ③ 巻きすに海苔をのせ、巻き終わりの部分を3cm程残して酢飯を広げる。酢飯の中心に②を並べて巻く。

今月の **ピックアップ!**



ごはんにはパスタにサラダに、これ一本で大活躍。

明太なめたけ
一本 464円を **350円**

春を彩る人気商品



ひじきの旨味とカリカリの梅の実が食欲をそそります。

梅ひじき 100g **250円**



上品な味付けでおすすめの旬の味わいです。

筍あさり 100g **298円**



菌ごたえ抜群の三陸産。
2~3分水に戻してサラダやお刺身、味噌汁に。

塩わかめ 一袋(150g入) **498円**



コリコリの食感のくらげと梅の実を和えた
爽やかな酸味が効いた珍味です。

梅くらげ 100g **220円**