

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**



かば田の  
おすすめレシピ 鮭と春野菜の香草焼



【材料】(2人分)

甘塩銀鮭切身 …… 2切 ローズマリー …… 適量  
新玉ねぎ …… 中1個 オリーブオイル …… 大さじ2  
新じゃがいも …… 小2個 にんにく …… 1片  
パセリまたはバジル …… 少々

【作り方】

- ① 甘塩銀鮭は1切を3~4等分に切る。玉ねぎは皮をむいてくし切り、じゃがいもはきれいに洗って皮をむかず縦にくし切り。
- ② フライパンにオリーブオイル、半分にしたにんにくを入れ、にんにくが香ってきたら、玉ねぎ、じゃがいもを入れ、焦げ目がつくまでゆっくりと焼く。
- ③ ②に鮭を入れ、ひっくり返しながら焼いて、火が通ったら火を止める。塩少々、パセリ(またはバジル)、オリーブオイル、ローズマリーを入れ、混ぜながら軽く火を通して出来上がり。

新生活応援 人気のお弁当の一品特集

唐辛子の辛さと高菜の風味が  
食欲をそそります。

辛子たかな  
100g

**130円**



肉厚で柔らかなイカをフライにし、  
甘いタレで味付けしました。

いかカツ  
一つ

**88円**



新鮮な小さいわしを  
甘辛く炊き上げました。

めんたいいわし

100g …… **198円**



ふんわりとした口溶けのよい生地に  
めんたいの粒がたっぷり。

めんたいしゅうまい

1パック(6個入) **380円**



子持ちししゃもを焼きました。  
軽く温めてどうぞ。

焼からふとししゃも

100g …… **380円**

人気の塩物・干物



食卓の主角から  
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 …… **398円**

春を彩る味漬魚



バジルの爽やかな香りで  
いつもの鮭がご馳走に!

銀鮭の  
バジルソース漬

一枚 …… **150円**



あっさり白身の赤魚を爽やか風味の  
オイル漬けにしました。

赤魚の  
レモンペッパーオイル漬

一枚 …… **250円**



塩麹に漬けることで甘みが変わり  
ふっくらと焼きあがります。

さばの  
塩こうじ漬

一枚 …… **198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。