



※写真は「レシピ本」あります。



- 内容 / 3本セット：あじごまだし・エソごまだし・鯛味噌 / レシピ本：海の恵佐伯ごまだしレシピ1冊
- 賞味期限 / 5ヶ月間

常温 ごまだし・鯛味噌セット

漁師の妻たちが腕によりをかけた魔法の調味料

ごま風味が豊かに香り、ひと口食べれば魚の旨みが口の中に広がっていく。有名なごまだしうどんをはじめ、和え物や冷奴など、応用範囲の広さはまさに万能です。

合同会社 漁村女性グループめばる

〒876-1203 佐伯市鶴見大字沖松浦 1395-4

TEL 0972-33-0274

FAX 0972-33-0274

<http://mebaru.webcrow.jp/>
e-mail:matyako@saiki.tv



- 内容 / しらす (40g) 大分県産
- 賞味期限 / 冷凍で2ヶ月間

冷凍 豊後水道の「ふわふわしらす」

うま味、食感、鮮度…三拍子揃った本物のしらす

透き通った身や味わうほどに溢れる旨味は、鮮度の良さゆえ。魚のまわりの余分な水分を除去することで、独自のふわっとした歯触りを生み出しています。ほかの食材ともなじむやさしい旨味が、幅広い料理によく合います。

有限会社 高橋商店

〒876-1403 佐伯市米水津大字宮野浦 144-5

TEL 0972-36-7435

FAX 0972-36-7968

<http://www.shirasuya.com/>
e-mail:marutaka-s-k@saiki.tv



- 内容 / ごまだし (200g)・魚味噌 (90g)
- 賞味期限 / 製造後3ヶ月間

冷蔵 ごまだし・魚味噌セット

身からダシまで、まるごと味わい尽くしましょう

焼いたエソの身と粗摺りのごま風味が奥行きある味を感じさせるごまだしは、うどんやお茶漬けにおすすめ。ごまだしに味噌と砂糖を加えた特製の魚味噌は甘めで魚の臭みもなく、最高のご飯のお供です。

つね三

〒876-0845 佐伯市内町 6-4

TEL 0972-23-7645

FAX 0972-23-7645

<http://www.saiki.tv/~tunesan/>
e-mail:tunesan@saiki.tv



- 内容 / 80g×10個
- 賞味期限 / 冷凍で1ヶ月間

冷蔵 しらすコロッケ

行列ができるほどの名物コロッケをご自宅で

キツネ色の衣の中から顔を出すのは、クリーミーなじゃがいもとふんだんのしらす。じゃがいもの甘味としらすのほのかな塩分の名コンビが光ります。



しらす料理の豊洋丸

〒876-1401 佐伯市米水津大字浦代浦 680

TEL 0972-35-6959

FAX 0972-35-6959

<https://www.facebook.com/shirasu.houyoumaru/>
e-mail:sirasuryourinohouyoumaru@gmail.com