



味の開拓者 サブ水産株式会社

元祖

梅水晶(ヤゲン軟骨ミックス)2.1K×3

特徴

サメ軟骨と鶏のヤゲン軟骨を、
飛魚の卵とともに南高梅の梅肉で和えました。
飛魚卵と軟骨独特の食感、梅の香りが特徴です。



OMOTENASHI
SELECTION

おもてなしセレクション

2024

受賞

使用例

- ・ お酒と一緒に
和え物として完成された一品です。
日本酒や焼酎のうま味を引き立てます。
- ・ 冷ややっこ、和風サラダなどに
シンプルな料理、さっぱりとした
野菜に酸味と食感のアクセントを加えます。



規格



700g/スタンドパウチ



2.1kg(3袋)/タル



2.1kg×3合/甲

サブ水産グループ
総販売元:株式会社 佐武

大阪営業部
東京支店

〒559-0032 大阪府大阪市住之江区南港南2丁目12番73号
〒135-0053 東京都江東区辰巳3丁目7番26号サンイースト辰巳

TEL.06(6613)0032(代)
TEL.03(5569)4141(代)