

美味しくなければ売れません

低価格訴求から価値訴求へ

# 魚河岸厨房®の煮魚

さかな惣菜の需要はこれから益々高くなります。  
お客様の要望は「美味しくて安心できるおかず」です。  
高齢化や一人暮らしの増加、健康志向も追い風です。  
家庭で作るのが面倒な煮魚こそ、**さかな惣菜の主役です!**



炙りサバ煮付け

表面を炙ることによって旨味を閉じ込め、風味が増します。  
さっぱりとした醤油煮とコクのある味噌煮。二つの強力定番です。  
■ 銚子産真さば使用

便利な煮魚キット



鍋調理の他、スチコンでもOKです。

最多登場の煮魚はカレイ類です。時季ごとの生鮮品の提案と共に年間定番品として、ナメタガレイに近い食感でリーズナブルなオイランガレイをおすすめします。



かれい煮付け

最も人気の高い煮魚は金目鯛です。「脂のある魚は高い。上手に料理できない。」そんなお客様の声にお応えします。



金目鯛煮付け

魚河岸厨房のたれ オリジナル品 / 醤油味・味噌味



※規格・価格等は別紙価格表をご覧ください。

〒221-0054  
横浜市神奈川区山内町1番地B-19  
株式会社 進 航 会  
TEL 045-461-6983  
FAX 045-461-5679  
魚河岸厨房は株式会社進航会の登録商標です