

骨までまるごと！(温めなくても召しあがれます)



電子レンジ

袋のまま20秒
(500Wの場合)



オーブントースター・フライパン

袋から出して軽く
温めるだけ！



湯せん

袋のまま
熱湯 1分

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	128 kcal
たんぱく質	29.2 g
脂 質	1.2 g
炭水化物	0 g
食塩相当量	0.9 g
カルシウム	880 mg

袋の中に水分・油分が
出ることがありますが、
魚身の栄養分です。
魚品質上問題ございません
ので、安心して
お召しあがり
ください。

株式会社メディエンス 調べ(推定値)

名 称	塩焼 (かます)
原材料名	かます干物 (かます (国産) 、食塩)
殺菌方法	気密性容器に密閉し、 加圧加熱殺菌
内容量	1 枚
賞味期限	2026.02.24
保存方法	直射日光・高温多湿を避け 常温で保存してください
製造者	株式会社マルコーフーズ 静岡県沼津市蓼原町38-2



ラベル



袋PP PA

骨までまるごと！(温めなくても召しあがれます)



電子レンジ

袋のまま20秒
(500Wの場合)



オーブントースター・フライパン

袋から出して軽く
温めるだけ！



湯せん

袋のまま
熱湯 1分

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	214 kcal
たんぱく質	21.1 g
脂 質	14.2 g
炭水化物	0.4 g
食塩相当量	0.8 g
カルシウム	480 mg

袋の中に水分・油分が
出ることがありますが、
魚身の栄養分です。
魚品質上問題ございません
ので、安心して
お召しあがり
ください。

株式会社メディエンス 調べ(推定値)

名 称	塩焼 (真ほっけ)
原材料名	ほっけ干物 (真ほっけ (国産)、食塩)
殺菌方法	気密性容器に密閉し、 加圧加熱殺菌
内容量	1 枚
賞味期限	2026.03.02
保存方法	直射日光・高温多湿を避け 常温で保存してください
製造者	株式会社マルコーフーズ 静岡県沼津市蓼原町38-2



ラベル



袋PP PA

骨までまるごと！(温めなくても召しあがれます)



電子レンジ

袋のまま20秒
(500Wの場合)



オーブントースター・フライパン

袋から出して軽く
温めるだけ！



湯せん

袋のまま
熱湯 1分

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	169 kcal
たんぱく質	27.1 g
脂 質	6.7 g
炭水化物	0 g
食塩相当量	1.3 g
カルシウム	1,100 mg

袋の中に水分・油分が
出ることがありますが、
魚身の栄養分です。
品質上問題ございません
ので、安心して
お召しあがり
ください。

株式会社LSIメディエンス 調べ(推定値)

名 称	塩焼 (金目鯛)
原材料名	金目鯛干物 (金目鯛 (国産) 、食塩)
殺菌方法	気密性容器に密閉し、 加圧加熱殺菌
内容量	1 枚
賞味期限	2026.02.25
保存方法	直射日光・高温多湿を避け 常温で保存してください
製造者	株式会社マルコーフーズ 静岡県沼津市蓼原町38-2



ラベル



袋 PP、PA

骨までまるごと！(温めなくても召しあがれます)



電子レンジ

袋のまま20秒
(500Wの場合)



オーブントースター・フライパン

袋から出して軽く
温めるだけ！



湯せん

袋のまま
熱湯 1分

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	188 kcal
たんぱく質	24.4 g
脂 質	10.0 g
炭水化物	0 g
食塩相当量	1.2 g
カルシウム	950 mg

袋の中に水分・油分が
出ることがありますが、
魚身の栄養分です。
品質上問題ございません
ので、安心して
お召しあがり
ください。

株式会社LSIメディエンス 調べ(推定値)

名 称	塩焼 (真あじ)
原材料名	あじ干物 (真あじ (国産)、 食塩)
殺菌方法	気密性容器に密閉し、 加圧加熱殺菌
内容量	1 枚
賞味期限	2026.03.03
保存方法	直射日光・高温多湿を避け 常温で保存してください
製造者	株式会社マルコーフーズ 静岡県沼津市蓼原町38-2



ラベル



袋 PP、PA