

銀鮭 西京漬け

袋のままレンジでチン!
本品は解凍の状態にして、
電子レンジで表記の時間で加熱調理できます。

加熱時間の目安 (冷蔵解凍後)

600w 3分30秒 | 500w 4分10秒

- 電子レンジで調理する場合は
この面を下にしてください。
- 加熱前に、必ずパックの端にハサミ等で
1cmほど切込みを入れてください。
※閉じたままだと袋が膨張し破裂する恐れがあります。
- 加熱調理後は、切込みを入れた部分を
上にして本品をお持ちください。

- 上部記載の加熱時間はあくまでも目安です。
加熱状態が不十分なときは、再度必要に応じて
加熱してください。※加熱時間が長すぎると焦げることがありますのでご注意ください。
 - 魚の包装状態や厚み、調味の種類、加熱前の商品の温度により仕上がり具合が異なる場合があります。
 - 小骨は一本一本丁寧に取除いておりますがまれに残ることがありますのでご注意ください。
- 加熱中は電子レンジの扉を開けて触ったりしないでください。
蒸気でやけどををする場合がございます。
加熱調理終了直後はたいへんあつくっておりますので、
お取り扱い、やけどにご注意ください。



(冷凍食品)

名 称	銀鮭 西京漬け
原材料名	銀鮭(チリ産)、みそ、果糖ぶどう糖液糖、食用油、食塩、砂糖、酵母エキス、たん白加水分解物/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、着色料(VB ₂)、(一部にさけ・大豆を含む)
内 容 量	2切れ (120g)
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存してください。)
賞味期限	20 年 月 日
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
販 売 者	株式会社 海心+TT 宮城県塩釜市新浜町3丁目8番8号

【お問い合わせアドレス】info@kaishin-miyagi.com
※本商品製造工場では、さばを含む商品を製造しています。

栄養成分表示(100g当たり)	
熱 量	215 kcal
たんぱく質	18.3 g
脂 質	12.5 g
炭水化物	5.2 g
食塩相当量	0.7 g

※この表示値は、目安です。



赤魚 みりん漬け

袋のままレンジでチン!
本品は解凍の状態にして、
電子レンジで表記の時間で加熱調理できます。

加熱時間の目安 (冷蔵解凍後)

600w 3分40秒 | 500w 4分30秒

- 電子レンジで調理する場合は
この面を下にしてください。
- 加熱前に、必ずパックの端にハサミ等で
1cmほど切込みを入れてください。
※閉じたままだと袋が膨張し破裂する恐れがあります。
- 加熱調理後は、切込みを入れた部分を
上にして本品をお持ちください。

- 上部記載の加熱時間はあくまでも目安です。
加熱状態が不十分なときは、再度必要に応じて
加熱してください。※加熱時間が長すぎると焦げることがありますのでご注意ください。
 - 魚の包装状態や厚み、調味の種類、加熱前の商品の温度により仕上がり具合が異なる場合があります。
 - 小骨は一本一本丁寧に取除いておりますがまれに残ることがありますのでご注意ください。
- 加熱中は電子レンジの扉を開けて触ったりしないでください。
蒸気でやけどををする場合がございます。
加熱調理終了直後はたいへんあつくっておりますので、
お取り扱い、やけどにご注意ください。



(冷凍食品)

名 称	赤魚 みりん漬け
原材料名	赤魚(アメリカ産)、醤油、糖類(砂糖・異性化液糖)、あごだし、みりん、でん粉、食用油、たん白加水分解物、食塩、ごま、かつお節、醸造酢、酵母エキス、乾燥ねぎ、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)
内 容 量	2切れ (120g)
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存してください。)
賞味期限	20 年 月 日
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
販 売 者	株式会社 海心+TT 宮城県塩釜市新浜町3丁目8番8号

【お問い合わせアドレス】info@kaishin-miyagi.com
※本商品製造工場では、さけ・さばを含む商品を製造しています。

栄養成分表示(100g当たり)	
熱 量	112 kcal
たんぱく質	16.0 g
脂 質	3.6 g
炭水化物	2.8 g
食塩相当量	0.9 g

※この表示値は、目安です。



白身魚 香味バター

袋のままレンジでチン!
本品は解凍の状態にして、
電子レンジで表記の時間で加熱調理できます。

加熱時間の目安 (冷蔵解凍後)

600w 3分30秒 | 500w 4分10秒

- 電子レンジで調理する場合は
この面を下にしてください。
- 加熱前に、必ずパックの端にハサミ等で
1cmほど切込みを入れてください。
※閉じたままだと袋が膨張し破裂する恐れがあります。
- 加熱調理後は、切込みを入れた部分を
上にして本品をお持ちください。

- 上部記載の加熱時間はあくまでも目安です。
加熱状態が不十分なときは、再度必要に応じて
加熱してください。※加熱時間が長すぎると焦げることがありますのでご注意ください。
 - 魚の包装状態や厚み、調味の種類、加熱前の商品の温度により仕上がり具合が異なる場合があります。
 - 小骨は一本一本丁寧に取除いておりますがまれに残ることがありますのでご注意ください。
- 加熱中は電子レンジの扉を開けて触ったりしないでください。
蒸気でやけどををする場合がございます。
加熱調理終了直後はたいへんあつくっておりますので、
お取り扱い、やけどにご注意ください。



(冷凍食品)

名 称	白身魚 香味バター
原材料名	パンダシラス(ベトナム産)、植物油、粉末しょう油、乾燥安眠、フライドカーリック、でん粉、ガーリックパウダー、乾燥玉ねぎ、魚がバター風味パウダー、クレーミングパウダー、バセリ、酵母エキス、しょう油、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
内 容 量	2切れ (120g)
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存してください。)
賞味期限	2027年7月1日
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
販 売 者	株式会社 海心+TT 宮城県塩釜市新浜町3丁目8番8号

【お問い合わせアドレス】info@kaishin-miyagi.com
※本商品製造工場では、さけ・さばを含む商品を製造しています。

栄養成分表示(100g当たり)	
熱 量	91 kcal
たんぱく質	9.3 g
脂 質	4.8 g
炭水化物	2.3 g
食塩相当量	2.1 g

※この表示値は、目安です。

