

きほく

Mie

JAPAN BRAND

「ひもの」の新食スタイル。



「ふくろのまんま」レンジで  
「トレーのまんま」召し上がれ!

写真はイメージです。

JAPANブランド 三重・きほく 新コンセプト食品

# そのまんまレンジ

電子レンジ専用・冷凍食品 **特許出願中**

新発売

そのまんま

## レンジでひもの

「薬味付き」で美味しさアップ!



新発売

そのまんま

## レンジでステーキ

「リッチな」高級お魚ステーキ。



# そのまんまレンジで簡単調理、「ひもの」の新食スタイル。

高タンパク、低カロリー、低脂肪で栄養豊富な「ひもの」。  
ご家庭で「ひもの」を焼く手間を解消した「そのまんまレンジ」シリーズ。  
そのまんま簡単調理とジューシーな味わいを実現させた  
おいしさ長持ちの電子レンジ専用冷凍食品です。  
※1

## そのまんま簡単調理



凍ったまんまの商品を  
ひものは薬味を切り離し  
解凍しておきます。  
袋をあけずに  
電子レンジに入れます。



電子レンジで加熱します。  
(ひもの60秒/ステーキ120秒)  
※500W



「トレーのまんま」※2  
袋をあけ、トレーを取り出し  
そのまんま召し上がれ。  
(ひものは、薬味をそえて)

## そのまんま レンジでひもの **薬味付** 骨を抜いてジューシーに焼きあげた「ひもの」。 薬味を付けて美味しさアップ!



### さんまみりん **骨抜き**

骨を抜いたジューシーで香ばしい  
「みりん干しのさんま」。新提案、薬味  
のマヨネーズとともに召し上がれ。

#### 新提案

薬味・マヨネーズ付



### さんま開き **骨抜き**

塩味の「さんまの開き」を食べやすく、  
頭と尾、骨を取りのぞいて定番の薬味  
(大根おろし、おろし生姜)を付けました。



## そのまんま レンジでステーキ ジューシーでリッチな味わいは「料亭の味」。 簡単調理で高級お魚ステーキを!



### 真だいの西京焼

高級魚「真だい」を伝統の西京味噌に漬  
け、ていねいに焼きあげました。しっとり  
美味しい白身のおさかなステーキです。



### まぐろの照焼

まぐろの切り身の特製の照り焼きソー  
スでじっくり焼きあげた、味わい深い充  
実のおさかなステーキです。



商品名	レンジでひもの さんまみりん(骨抜き)	レンジでひもの さんま開き(骨抜き)	レンジでステーキ 真だいの西京焼	レンジでステーキ まぐろの照焼
内容量	1枚入り		1枚入り	
希望小売価格	オープンプライス	オープンプライス	オープンプライス	オープンプライス
調理方法	電子レンジ専用 500W:約60秒	600W:約50秒	電子レンジ専用 500W:約120秒	600W:約100秒
賞味期限	製造日より3ヶ月(冷凍保存)		製造日より3ヶ月(冷凍保存)	
保存方法	-18℃以下で保存してください。		-18℃以下で保存してください。	
JANコード	4521563124157	4521563124140	4521563124164	4521563124539

※1 冷凍食品のおいしさ 冷凍保存は長期間にわたり、食品の保水力を保ち、細菌の繁殖を抑え、細胞組織内に「素材の旨味」を封じ込めます。

※2 非木材紙のトレー トレーは地球環境に配慮した非木材紙を使用しております。

お問い合わせ

**三重県・紀北町商工会**

〒519-3205 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 875-1

TEL.05974-7-0576 FAX.05974-7-1329

http://www.kihoku-jb.jp E-mail info@kihoku-jb.jp