

45



私達は、食をデザインする。

2018年05月01日発行

FOODS FILE 回覧板

編集担当:河村 誠

5月です!!!花粉が少しマシになりました!!!最高です!!!これから、生ビールが美味しい季節!!!楽しみ!!!

和歌山産ひいか。



辰が浜漁港から届きました!

〈ひいか〉は小型のイカで、量販店等では、まるごとボイルされ、からし酢味噌をつけて販売されています。

サイズは小さいですが、しっかりとイカの旨味とコリコリとした食感を楽しめます。

今回は、酢味噌和えだけではもったいないと考え、さっぱりヒイカサラダを作りました。筋等を除去し、ボイル。後は生野菜と一緒にドレッシングで食べる!!!

サッパリ食べれるから、これからの季節にピッタリ!!!

冷凍 和歌山産ひいか頭(筋等除去済み) 商品、出来ました!!!



和歌山県内で水揚げされました〈ひいか〉を一尾ずつ丁寧に処理し、可食部だけにしました。

ボイルしても、天ぷらにしても、煮物にしても、抜群に美味しいです。是非お試しください。

冷凍1kgパック:2,500円(税別)

ゴールデンウィーク期間の休みについて

右記の期間、お休みさせていただきます。よろしくお願いいたします。

ゴールデンウィーク前後は、非常に混みますので、余裕を持ったご注文、お願いいたします。

5/3(木)~5/6(日)



株式会社 フーズファイル(FOODS FILE)

〒640-8287 和歌山県和歌山市築港3丁目33番地

TEL:073-422-3600 FAX:073-422-3636