

特集
2ページ!

ほっけ切身一夜干し



上半期
最安値

8
320g
(4切)

450円
(税込486円)

ほどよく脂がのっています☆ 鱈ほっけを塩水漬け後、
遠赤外線乾燥機で干し上げました。バラ凍結で便利です!

子ども達がホッケ大好きでバクバク食べてくれるため、こちらはストックしています。



安くなっている時に、まとめて買っています。

味も程よく美味しいです!



前日の夜に冷蔵庫へ移して、朝にお弁当用に焼きました。焼き目が付くまでフライパンで蓋をして焼くと、とてもいい香りがしてきました!!身は柔らかくとても美味しかったです。❤️

2025.4.7.