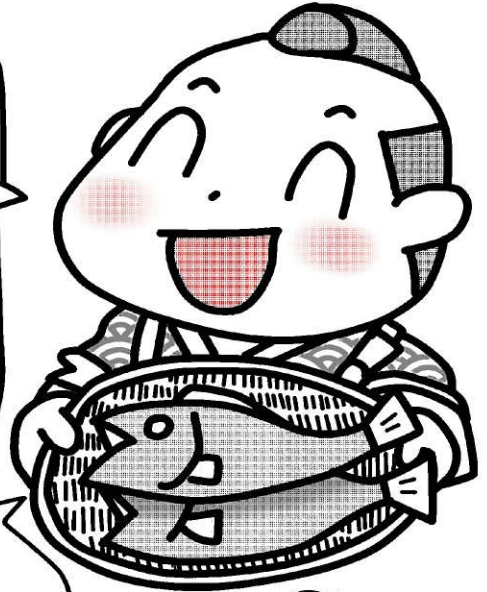


ひもの一筋150年創業 文久三年 (1863年)  
以上!  
**小田原の老舗**  
**山安** の一夜干しを  
コープで注文  
できます!!



普通注文までに注文OK  
です!!

44  
ページ

# 山安の 骨とりさば醤油干し

473 (税) 240g (4枚) **498円** (税込 537円) **4枚入** です!

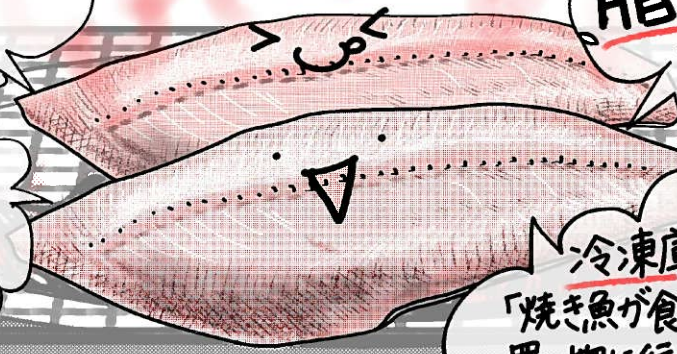
スーパープライス

塩加減も  
ちょうどいいと  
評判です!

骨とり濟なご、  
骨を気にせずに  
ご家族みんなが  
パクパク食べられます!

脂が程よく乗っ  
いて身はふっくら  
美味しい。

冷凍庫にストックしておけば  
「焼き魚が食べたい!」という時にモ  
買い物に行く手間を省けるので  
とても便利です!!



おいしく  
焼く♪



- 解凍してから焼きましょう  
お急ぎの場合はポリ袋に入れ、ボウルに  
入れた水で解凍してください (30分)
- グリルの場合 あらかじめ温めておきます  
中火 皮を上 約 5分 裏返し、約 2分 焼き  
ます。
- フライパンの場合 小まじりの油をひき、中火で40~80秒  
温めておきます。  
中火 約 4分 裏返し、約 3分 焼き  
ます。