



アイコン／画像



TAP／CLICKでリンク

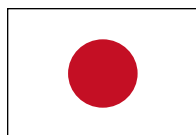


食べみゃわ
ショッピングサイト

カンタンクイックレシピ



酒井シェフのレシピ



秀長めで鯛SONG



HIDECHO

お問い合わせ



健康真鯛の真実



健康真鯛の真実を支える

安全管理と製品特徴



お問い合わせ

TOP



鯛と日本人の歴史

食べまっか
ショッピングサイト

古来より、鯛は「めでたい」ものとして、我国の儀式（神事：神様に奉納）で、貢物として献上され、貴ばれてきました。江戸時代には、慶祝事の際、頭から尾まで完全に揃った尾頭付きが「終わりを全うし、人生を全うしうる」縁起の良く、魚のなかで最上のものとして、例えられました。現在でも、結婚式などの祝い事で「尾頭付きの鯛」は、最高のおもてなし料理とされ、最近では、鯛のカルパッチョなど、イタリア風のお刺身は評判です。



ちょっとめで鯛だし

ポーションタイプ



本製品は、弊社オリジナルの養殖

「健康真鯛」から抽出した最高品質の出汁を、ジェル状にしました。鯛独自のあっさりした味わいと、深みのあるコク、ほのかな磯の香りが、食欲を刺激します。



HIDECHO



国際安全性品質基準HACCP取得

TOP

食べみちや
ショッピングサイト



HACCP方式は、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止（予防、消滅、許容レベルまでの減少）するための、重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を、未然に防ぐことができるシステムです。

お問い合わせ



HIDECHO



水産食品加工施設HACCP認定証明書

証明書番号: 秀長水産-3
証明書発行年月日: 平成23年10月3日

本証明書は、下記工場が、自主管理として、適正な一般的衛生管理を行うとともに、国際規格であるコーデックス7原則12手順に基づくHACCP方式管理により、下記品目を製造していることを、社団法人大日本水産会が制定している「水産食品加工施設HACCP認定制度」に基づき、認定するものである。本証明書は下記の期限まで有効であり、引き続き審査の上、更新することが出来る。

申請者:	秀長水産株式会社
工場名及び所在地:	秀長水産株式会社 シーフーズセンター 愛媛県宇和島市築地町2-6-24
品目名:	冷凍&チルドハマチ生食用 (フィレ、ロイン、スライス)
審査員:	田口 博人(所属:(社)大日本水産会)
有効期限:	平成25年10月2日
備考:	今回、品目名の変更を行いました。

社団法人 大日本水産会

TOP

真鯛のあらを香ばしく焼き上げ、丁寧にだしをとりました



鯛屋の焙焼真鯛あらだし

召 し 上 が り 方 一人前

※本商品はゼリータイプです(50℃以上で溶けます)

簡単レシピ
(お召し上がり方)



お 鍋

①

水300ccに対して
本品1個をつまみ
ぶるんと入れて
だしを作ります。



②

美味しいタイ切り身
と野菜を入れて
煮込んだら
出来上がります。



鯛 飯

①

御飯1合に対して
水200ccと本品1個を
つまみぶるんと入れて
だしを作ります。



②

美味しいタイ切り身
を入れ炊飯したら
出来上がりです。



◆お好みで◆ 三つ葉や小ねぎ等をトッピングすると
一層おいしく召し上がれます。

※原料に使用している真鯛の一部が、黒く見えますが、品質には問題はありません。

名 称	鍋・炊き込みご飯の素
原材料名	鯛スープ、(食塩、鯛粉)、食塩、砂糖、昆布エキス、醤油、鯛エキス、野菜エキス、ゼラチン、魚醤、鰹節エキス、寒天/調味料(アミノ酸等)、加工澱粉、増粘剤(キサンタン)、(一部にゼラチン・小麦・大豆を含む)
内 容 量	21g×5個
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
販 売 者	秀長水産株式会社 愛媛県宇和島市築地町2丁目6-24 TEL 0895-25-3305
製 造 所	株式会社 北辰フーズ 北海道江別市緑町西3丁目1番地1

栄養成分表示 1個(21g)あたり

エネルギー	16 kcal
たんぱく質	1.1 g
脂 質	0.2 g
炭 水 化 物	2.3 g
食塩相当量	2.2 g

〈日本食品標準成分表2010〉に
基づく計算値で算出しております



4 947255 008404

