



レンジで すぐに食べれる おいしいひもの

新コンセプト食品

要冷凍

そのまんまレンジ・シリーズ

これからの食卓は、簡単便利に

レンジで「チン」して、すぐに食べることができる「ひもの」と「魚のステーキ」「調理は簡単・味は本格派」の逸品です。高タンパク、低カロリー、低脂肪で栄養豊富な「ひもの」で家庭で「ひもの」を焼く手間を解消した、美味しさ長持ちの電子レンジ専用冷凍食品です。

伊勢神宮奉納実績



レンジでひもの
さんまみりん

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。

レンジでステーキ
まぐろの照焼

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

レンジでステーキ
真だいの西京焼

高級魚「真だい」を伝統の西京味噌に漬け、丁寧に焼き上げました。しっとり美味しい白身のおさかなステーキです。

レンジでひもの
さんま開き

塩味の「さんま開き」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。

他にも**チン**して、食べれるひものをご用意いたしました！

ひものを焼く手間を解消した電子レンジ専用食品。
素材の旨みを閉じ込めた調理法で製造しているから、ジューシーな味わいが実現できました！
ひと口食べれば何度も食べたいくなる美味しさ長持ちのひものです。

レンジ料亭シリーズ

全8種類をご用意しました！

要冷凍



レンジ料亭チルドシリーズ

全5種類をご用意しました！

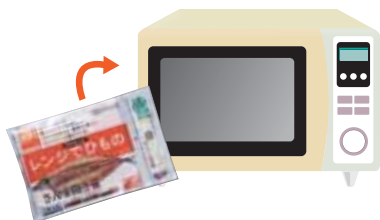
要冷蔵



三重・紀伊長島に伝わる、昔ながらの漁師の味付け方法で加工したひものを、レンジ調理のみで味わっていただける「調理は簡単・味は本格派」の逸品です。

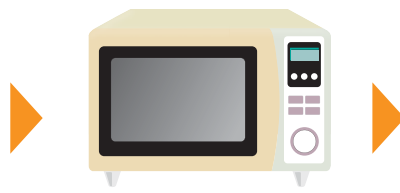
レンジで“チン”だから調理方法も簡単！

面倒な調理も必要なし！いやな臭いも残らない！
新しいコンセプトの冷凍・冷蔵食品です。



商品を電子レンジに入れて

※そのままレンジシリーズは薬味等を切り離して電子レンジに入れてください。



待つこと数分・・・

※各商品にあった時間で商品を加熱します。



だから・・・

いつでも、好きな時間に魚料理が楽しめる！
朝食に、夕食の一品に、お酒の肴に

製造・販売元 ギョルメ舎フーズ株式会社

〒519-3204 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区東長島2399-1

TEL 0597-47-0066 FAX 0597-47-0099

URL <http://www.gyorme.jp/>

URL <http://www.rakuten.ne.jp/gold/kumanosuigu/>