

ご贈答品にさかえや自慢の 『味噌漬け』をぜひどうぞ。

瀬戸内海産の新鮮な魚介をふっくら厚めに切り、特製味噌に漬け込みました。
着色料・保存料・化学調味料は一切使用しておりません。
身体にも優しい職人手仕事の味を、是非ご家庭でご賞味ください。
地方配送も承ります。

銀鱈6切 4,200円

銀鱈2切、鮭1切 2,250円

銀鱈3切、鮭2切 3,300円

銀鱈5切、鮭4切 6,000円

銀鱈6切、鮭6切 7,500円



[御薦め]

銀鱈三切、鮭三切入り

三、七五〇円

その他、ご要望に応じて詰合せ致します。



■ ご家庭での美味しい調理方法 ■

1. 味噌は大変焦げやすいため、キッチンペーパーなどで魚の表面から簡単に拭き取ります。
2. 魚がくっついてしまわないようにクッキングペーパー（もしくはシワシワに揉んだアルミホイル）の上に魚を並べます。
3. >>オーブントースターの場合
上下火で10～12分程度
>>魚焼きグリルの場合
弱火で片面を5～6分、返して4～5分
>>オープンの場合
200度で10～12分程度

全体にうっすらと焼き目が付けば出来上がりです。
厚めな切り身のふっくらした味わいをご賞味ください。

逸品に季節を味わう

さかえや

さかえや さんちか店

季節の旬素材を活かした一品やお薦め料理を彩りよく盛り合わせた御膳料理をご用意いたしております

所在地：三宮駅地下街さんちか「味ののれん街」（神戸市中央区三宮町1丁目10-1）
各線三宮より地下で直結

電話：078-391-5233

営業時間：11:00～20:45（オーダーストップ）

休業日：さんちかの営業日に準じます

※ご注文いただいてから仕込みますので、店頭お受け取りの場合には、5日前までにご予約をお願い致します。
※表示金額は全て税込金額です。但し、送料別途。（ゆうパック又はクロネコヤマト宅急便利用）