



調理例

塩にこだわったら
美味しく減塩
できちゃいました

うま辛！
韓国唐辛子 &
国産にんにく使用

辛味噌漬け

〈小売用 / 業務用〉

こだわりの
ごとうなだ
五島灘の塩 × 徹底した
下処理 = 美味しく
減塩
塩分30%カット
(食塩比)
魚と味噌の味わい
たっぷり！



国産さば

国産ぶり

赤魚

しまほっけ

辛味噌漬け

バリエーション豊富な4種の魚と味噌

魚本来の味を活かしつつ、味噌の味わいもしっかり！



国産さば

食塩相当量 **0.6g**

※焼き上がり後1切あたりの推定値

原材料名:さば(国産)、米みそ、水飴、本みりん、砂糖、魚醤、唐辛子、にんにく、食塩(塩分上手五島灘の塩)、(一部にさば・大豆を含む)



国産ぶり

食塩相当量 **0.4g**

※焼き上がり後1切あたりの推定値

原材料名:ぶり(国産)、米みそ、水飴、本みりん、砂糖、魚醤、唐辛子、にんにく、食塩(塩分上手五島灘の塩)、(一部に大豆を含む)



赤魚

食塩相当量 **0.5g**

※焼き上がり後1切あたりの推定値

原材料名:赤魚(米国産)、米みそ、水飴、本みりん、砂糖、魚醤、唐辛子、にんにく、食塩(塩分上手五島灘の塩)、(一部に大豆を含む)



しまほっけ

食塩相当量 **0.5g**

※焼き上がり後1切あたりの推定値

原材料名:しまほっけ(米国産)、米みそ、水飴、本みりん、砂糖、魚醤、唐辛子、にんにく、食塩(塩分上手五島灘の塩)、(一部に大豆を含む)

日本人の食事摂取基準(2020年版)

食塩相当量の目標量: 男性7.5g/女性6.5g未満

味噌漬け

辛味味噌漬け

(当商品)

仙台味噌漬け

仙台辛味味噌漬け

それぞれ「小売用・業務用」がごございます。

サンプルご希望の場合は、お気軽にお問い合わせください。

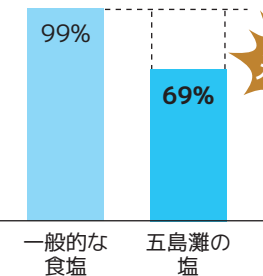


こだわりの塩は... **五島灘の塩**

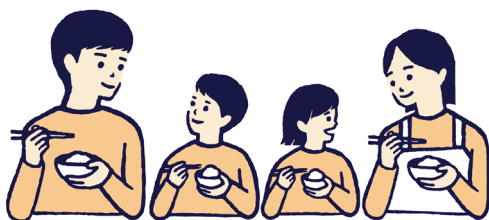
減塩だけど、
塩味しっかり！

塩本来の味を残しながら、塩分30%カット(食塩比)を実現した、長崎県西端の五島灘に面する、崎戸町の透き通るような海から生まれた海水100%の国産塩を使用しています。

■塩化ナトリウム量(食塩比)



30%
カット



徹底した下処理で塩分カット！

塩分を気にする方にはもちろん、健康を気遣う全ての方に楽しんでいただける商品になりました！



トレーを使用していないため

容器の廃棄に手間いらず！

お問合せ

株式会社カネシン

宮城県石巻市松並 1-4-2

TEL 0225-93-1303 / FAX 0225-93-1370

<https://www.n-kaneshin.co.jp/>