



丁寧に煮付け、素材の味わいを引き立てました。  
 ちょっと贅沢な煮魚です。



# 我が家の旨煮



## 金目鯛煮付け

脂のりが良い  
 金目鯛を使用して  
 おります。  
 まろやかな醤油味  
 で素材の旨みが  
 際立つ一品。



## しま 縞ほっけ煮付け



身質が柔らかく、脂が  
 のった縞ほっけです。  
 煮付けならではの  
 まろみがある味わいと、ほくほくの食感  
 をご堪能ください。



## シルバー煮付け

淡白な白身魚の  
 シルバーを醤油で  
 さっと煮付けました。  
 身が締まった程よい食感と  
 優しい味わいに箸が進みます。

