

カネシンの
漬魚

手間ひま

惜しまず、

漬けています。◎

プロにも認められた
自信の味付け



手間ひまが美味しさの決め手です。

味の要となる下処理は時間を惜しまず丁寧に行うことで、漬けダレを芯まで浸透させ、素材の旨みを最大限に引き出します。

製造から商品化までには最低3日。このひと手間と時間こそが、プロに選ばれる唯一無二の漬魚を生み出しています。

対応可能な漬けだれ

仙台味噌

宮城県登米市の老舗醸造店、ヤマカノ醸造の仙台味噌。

仙台辛味噌

ヤマカノ醸造の仙台味噌に本場韓国の唐辛子を使用。

西京味噌

本場京都の西京味噌。白みそのまろやかな甘み特徴。

酒粕

宮城の銘酒、一ノ蔵の酒粕。穏やかな香りと優しい味わい。

みりん

素材の旨味を引き出す、上品な甘みと深いコク。

塩麹

発酵の力で、シンプルなのに深い味わい。冷めてもしつとり。

照焼き

照りよく仕上げた、ご飯がすすむ王道のコク旨照焼。

白だし

秋田安藤醸造の白だしを使用した、上品で旨味豊かなだし仕立て。

本醸造酒仕込み

宮城の銘酒「日高見」を使用した、魚の旨味を引き立てるキレのある本醸造酒仕込み。

めんたい味

ピリツとした辛味と旨味が広がる、クセになるめんたい味。

ねぎ塩ガーリック

ねぎの風味とガーリックのコクが食欲をそそる、やみつきねぎ塩ガーリック味。

柚庵

柚子の爽やかな香りが広がる、上品でさっぱりとした柚庵仕立て。

こだわり減塩みそ

塩分を抑えても、旨みはしっかりと。毎日続けられるやさしい味噌。

こだわり減塩辛みそ

減塩でも満足感のある、パンチの効いたコク旨辛味噌。

主な取扱い魚種

- ・ 銀鱈
- ・ 銀ヒラス
- ・ ぶり
- ・ 銀鮭
- ・ 赤魚
- ・ 縞ほっけ
- ・ さわら
- ・ さば
- 他

ご希望に合わせて対応可能

- ★ 漬けダレ×魚種の組合せ
- ★ 切身サイズ
- ★ 骨取り原料(魚種による)

株式会社 カネシン

〒986-0028 宮城県石巻市松並1-4-2

TEL:0225-931303 FAX:0225-93-1370



WEB

