

海鮮

三浦半島の海の幸と、職人のプライドが生んだ「メイドイン横須賀」ブランド。

無添加

おこわギフト用ラインナップ



海の幸の風味と味わいを存分に!



鯛めし

新鮮な鯛の切り身を1枚ずつ丹念に焼き上げ、島商秘伝のだし汁で香り豊かに仕上げました。鯛の風味を引き立てた、味わい深い自慢の逸品をぜひご賞味ください。



しらすめし

神奈川県佐島・長井港で磯の香りと太陽の恵みをしっかりと浴びた、しらすの天日干を溢れるほど盛り付けました。お子様やお年寄りにもオススメの逸品です。



たこめし

お米マイスターが厳選した新潟米と黒紫米をブレンドし、神奈川県佐島・長井沖で水揚げされた地タコで炊き上げた、紫に輝いたこめしです。島商の自信作、ぜひお試しください。



さざえめし

サザエを丁寧に下処理し、ほのかに甘い味付けで炊き上げました。たっぷりとした磯につかったサザエは食べ応え十分! 味わい深い磯の香りをお楽しみください。



鮪めし

三浦三崎港名物のマグロをほんのり甘い角煮に仕上げ、新潟県魚沼産の稀少米「えちごねばり」でちまき風に炊き上げました。もちりとした食感とマグロの濃厚な味わいをお楽しみください。



海産物を知り尽くした島商だからこそできる、海鮮おこわのギフト用ラインナップ。磯の香り高い逸品はお子様からご年配まで、どなたに贈っても喜ばれます。贈答用に、自分や家族へのご褒美に、ぜひご用命ください。



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社 島商



無添加



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社

島商 海鮮おこわ

お召し上がり方!

- ① 容器の外装フィルムを取り外し、ふたをお取りください。
- ② 隙間が出来ないように、しっかりラップをしてください。
- ③ 電子レンジで加熱してください。(※やけどに注意してください!)
 ■商品1個あたりの加熱の目安=機種により多少時間が異なります。
 [500Wの場合]: 2分30秒~2分50秒
 [700Wの場合]: 2分~2分20秒
 ◎出力が700W以上の機種で切り替え機能が付いている機種の場合、500W等に切り替えてご使用ください。
 ◎自動加熱(オート調理)機能では、上手に温まらない場合があります。
- 必ず1個ずつ温めてください! 複数個の商品を同時に加熱する場合、商品の種類によっては加熱時間が長くなってしまい、上手に温まらない場合があります。
- ④ラップを外し、ふたをして1分ほど蒸らしてお召し上がりください。



《ご注意!》

- 加熱後の容器は熱くなっておりますので、やけどにはご注意ください。
- 必要以上に加熱をした場合、容器の変形、こげの原因になってしまいます。
- 加熱後の冷蔵保管や、再凍結はお止めください。
- 笹の葉は容器の一部ですので、召し上がらない様ご注意ください。

《エコウッド容器を使用しております!》

おこわの容器には、世界一成長が早いとされている「ファルカタ」という、木材を使用しております。5~7年程で成木となり、計画的に植林・伐採を行いますので、森林資源の問題はありません。

名称	海鮮おこわ (たこめし)
原材料名	【米】(新潟県産こしひかり)、【もち米】(新潟県魚沼産 えちごねばり) 【黒紫米】(沖縄県産)、【だし汁】(さば、うるめ、いわし、かたくちいわし煮干、こんぶ、かつお節、正油、さとう、みりん)、【たこ】(神奈川県佐島・長井港)、ごま油(国産)、酒(国産)
内容量	おこわ 120g たこ 38g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	要冷凍 (-18℃以下)
製造者	株式会社島商 漁師小屋 〒231-0028 横浜市中区翁町 1-6-4 TEL: 045-319-6210

この商品のアレルギー物質 (特定原材料等)	
小麦・カニ・大豆・牛肉	
栄養成分表示 (100gあたり 推定値)	
エネルギー	156kcal
たんぱく質	5.7g
脂質	1.0g
炭水化物	30g
食塩相当量	0.14g



外装
フィルム



外箱
しおり

ゴミに出すときは市町村の区分にしたがってください。



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社

島商

■本社 〒238-0311 神奈川県横須賀市太田和 1-6-10
TEL/FAX 045-319-6210

■横浜支店/漁師小屋
〒231-0028 神奈川県横浜市中区翁町 1-6-4 新翁ビル 1F
TEL/FAX 045-319-6210

