



日本一の  
おんせん県おおいた  
味力も満載

大分 佐賀関の海

浜辺に立つと

海が潮風とともに

郷土の思いをつれて来る

しかしなぜ人は

まるでうみねこのように

こころも海にひかれるのか

そうそれはきつと

海に温かい心があるから





豊の国 大分より「海の幸」～鮮度の贈り物～

# 魚 匠 灰 干 し

豊後水道・九州近海でとれた鮮魚を、火山灰を使った独特の製法で乾燥させ素材の旨味を引き出し鮮度感のある上品な味わいの干物に仕上げました。

減塩・無添加でどなたにも安心してお召し上がりいただけます。

※不漁時には一部国外の魚を使用いたしますのでご了承下さい。



## 【灰干しの美味しい召し上がり方】

### 焼き魚

全種類の灰干しに合います  
そのままグリル等で焼いて下さい。  
スタチやカボス、レモン  
又は大根おろしを添えてお召し上がり下さい。



### 唐揚げ

カレイ、アジ、サンマなど  
小麦粉と片栗粉を半分程度混ぜ合わせ軽くはたくようにつけて、中温の油で揚げお召し上がり下さい。



### 酒蒸し

タイ、アラカブなど  
フライパンをよく焼き、弱火にしてそのまま魚をのせ、おちよこ1～2杯のお酒を加え落とし蓋をして8～10分くらい蒸します。



### ホイル焼き

全種類の灰干しに合います  
キノコ、ピーマン、玉ねぎ、ニンジン等の野菜と一緒にホイルに包んで、お好みの味付けで調理して下さい。



## お吸い物・お味噌汁

タイ、アラカブなど  
適当な大きさに切った魚をさっと熱湯にくぐらせて、普段の味付けにして下さい。小ネギやレモンの皮を細かくきざんで加えますと風味が増して美味しいです。



### 【保存方法】

- 冷凍庫ならラップに包んで密封して2ヶ月以内
  - 冷蔵庫で、夏期3日、冬期5日以内。
- 調理の前に必ずラップを剥がして下さい。商品には万全を期しておりますが、輸送途上の理由で万一不都合が生じておりましたら、当社までご連絡ください。お取り替えさせていただきます。
- 地物の魚につきましては、不漁の時は他の魚と変更をお願いすることもありますので、ご了承ください。



NICHIDAI

## 製造元 株式会社ニチダイ

〒870-0245 大分県大分市大在北4丁目4番7号

TEL (097) 592-1838 FAX (097) 592-1839

メールアドレス nichidai-haiboshi@jp.bigplanet.com

ネットショップ 【佐賀関屋】 <http://saganosekiya.com/>



海のふるさと大分より ニチダイの魚匠灰干し

ほんとうに  
おいしいものは  
からだにやさしい



日本一の  
大人にも大人気の  
味方も人気



■製造元

株式会社ニチダイ

〒870-0245 大分県大分市大在北4-4-7

■ご注文・お問い合わせ

《9:00~17:00 (日曜日・祝祭日を除く)》

TEL 097-592-1838

FAX 097-592-1839

メール nichidai-haiboshi@jp.bigplanet.com

■ネットショップ

【佐賀問屋】 <http://saganosekiya.com/>

もっと

「からだにやさしくおいしい干物」を

追求した低塩・無添加の灰干しです。

ミネラル豊富なヒマラヤ産の岩塩を用いて

従来の灰干しよりも更に塩分を抑え

素材の旨味を引き出し

まろやかな味わいに仕上げました。

ヒマラヤ産  
ピンクソルト



※こちらのピンクソルトをお好みで

ふりかけやお召し上がりいただけますと

より深い味わいをお楽しみいただけます。