



陸揚げ魚 一発 一夜干し！

鮮度 味 質 色 形 一番！

姫丸 120年竹串が一夜干す！

東家（元船主）が受け継ぐ食文化！

石川県内
一番高
一夜干し

● 塩無しの非常識！

『完全無加塩一夜干し』

● 腎臓病・高血圧・その他病気等で塩分摂取できない方の為に【 完全無加塩一夜干し 】を作りました。

- ◎ 無加塩（味付け無い）がゆえ、焼きたて一夜干しに香辛料・ハーブ・柑橘系果汁等でお召し上がり下さい。
- ◎ 味付けしたい人・健康な人・飲食店向けには、焼く前もしくは焼きたて一夜干しに好みの味付けをして下さい。
- ◎ 栄養成分分析表を添付致します。 気軽にお問合せ下さい！（塩分1日摂取目標量8g以下・高血圧予防には6g以下）



衛生面・日持ちを考慮し、真空パックにしました。 できる限り早めにお召し上がり下さい。消費期限は、製造日の3日後以内。

【奥さん！ フライパンにオリーブオイル・無塩バターで焼くムニエルも超美味。後片づけ楽ちん。】

ご注文・問合せ・食事予約は 携帯電話 090-8260-3771 (☎ 0767-22-3656) もしくは HP『姫丸の一夜干し』『姫丸美術館』検索下さい。

FAX 0767-22-3656 にても注文承ります。

一夜干し当日購入は、 本店 〒925-0005 石川県羽咋市滝町カ 246-1 へどうぞ。