

厳選みやげ /
四国の名産品

白甘鯛ご飯と一夜干し

愛媛県

JTB
感動のそばに、いつも。

商品番号：E-003



「甘鯛」は白甘鯛、赤甘鯛、黄甘鯛の3種

があります。中でも白甘鯛は別格で、漁獲量が少なく、幻の魚と言われ、一般にはほとんど出回らない魚です。特に、愛媛県八幡浜港に水揚げされた白甘鯛の評価は高く、日本一の品質と言われています。東京の高級料亭では八幡浜産のものでないと使わないといったところがあるくらいです。その白甘鯛のうま味をご家庭で手軽に味わっていただくための商品を作りました。是非、ご家庭で白甘鯛の美味しさをご賞味ください。
白甘鯛のうま味を存分に味わえるのが炊き込みご飯です。切身とアラを炊飯器に入れて炊くだけで出来上がります。(レシピ付) 塩のみ・無添加、こだわりの一夜干しと一緒にどうぞお召し上がりください。



販売価格(税別)	¥10,000(送料込み)
セット内容	(白甘鯛ご飯用) 白甘鯛切身 2枚、出汁用あら1尾分 (一夜干し) 白甘鯛一夜干し 3枚(体長25~30cm)
主原料産地・商品製造地他	愛媛県・愛媛県八幡市
賞味(消費)期限	冷凍 180日
保存・輸送温度帯	冷凍
配達日指定対応	可
アレルギー物質品目	なし

Copyright©2021JTB Gift Travel Center