

春が旬のおすすめ商品

国産冷凍白魚

霞ヶ浦にて水揚げされた白魚を、鮮度抜群の状態ですぐ凍結しました。
春が旬の白魚。天ぷら、かき揚げ、フリッターなどにお勧めです!!。



【商品紹介】

品名：国産冷凍白魚

産地：霞ヶ浦

大きさ：約5-7cm

入数：500g×24



◆ 調理参考例

白魚フリッター

材料

白魚、薄力粉(80g)、牛乳(80cc)、卵白(1個分)、塩・胡椒(少々)、青のり(少々)

作り方

- ① 使用する分だけ白魚をザルに入れ、流水解凍し、水切りしておきます。
- ② 薄力粉、牛乳、卵白、塩・コショウを良く混ぜた衣をつけます。
- ③ 160℃の油でキツネ色になるまで揚げます。
- ④ 皿に盛りつけて完成。



 小沼水産株式会社

茨城県かすみがうら市田伏 470 番地 2
Tel:029-896-1111 Fax:029-896-1120

E-mail: info@onumasuisan.co.jp
H P: http://www.onumasuisan.co.jp/