

しょう油なまぶし(ヒラソウダカツオ) 100gあたり 430円(税込)



宮崎県日南市で水揚げされた新鮮なヒラソウダカツオを使用。

骨までやわらかく調理しており、骨ごと喫食できます。魚の皮をあえて半分残し、見た目にもこだわっているため、贈答用にも最適です。脂が多く、旨味も多いのが特徴。

株式会社モンド（南郷町商工会）