

しょう油なまぶし くずし
(本カツオ・ヒラソウダカツオ
キハダマグロ・ピリ辛キハダマグロ)
各70g 400円(税込)



宮崎県日南市で水揚げされた新鮮な魚を使用。骨までやわらかく調理しており、骨ごと喫食できます。本カツオはしっかりとした味わいが特徴。キハダマグロはあっさりしていてクセが少なく食べやすいのが特徴。ヒラソウダカツオは脂が多く旨味が多いのが特徴。それぞれ好みの味を探してみてください。

株式会社モンド（南郷町商工会）