

小魚×本枯れ節

トッピング



小魚×本枯れ節  
小魚×薄切りまぐろ



猫様ふりかけ!!

## ひじきと鮭チーズのっけ懷石

[材料]

焼き鮭……………20g

※無塩のもの、骨と皮を取り除く

ひじき(戻したもの)……………2g

大根おろし……………小さじ1

カッターチーズ……………小さじ1

※カッターチーズの材料:牛乳 カップ1/  
お酢 大きじ1

懷石……………20g

[作り方]

- 1 鮭の切り身を焼き、加熱後に軽くほぐす。
- 2 ひじきを刻み、大根おろしとカッターチーズを加え混ぜる。
- 3 混ぜた具材にほぐした鮭を加え、さらに混ぜる。懷石の上に盛り付けて出来上がり。

他商品でも  
代用可能



花かつお節×小魚  
本枯れ節×かにかまチップ



まぐろ節×小魚  
薄切りまぐろ×かにかまチップ



白身魚ロール×花かつお節  
白身魚ロール×まぐろ節



はちさんからの  
MESSAGE

鮭に含まれるEPA.DHAで、免疫力をあげて皮膚被毛の健康に。  
疲労回復や血液をさらさらにする効果も。