

すこやか^{インフォメーション} INFORMATION

Vol.124

Chitsu
Since 1914

知って得する お・い・し・い・話



part

ご存じですか？

調理用の乳酸菌生成エキス(天味通^{てんみつう})を使えば、
1パック300円の魚も500円にグレードアップします！

塩ダラなどの切り身

250mlの水+塩小さじ2+天味通6滴に、5分から10分ほどつけ、キッチンペーパーでふきとり、調理ください。



アジ、サバ、さんまなどの生魚



250mlの水+塩小さじ2+天味通4滴に、5分つけ、ふきとり、調理ください。

カツオなどの刺身(サク)

250mlの水+塩小さじ2+天味通4滴に、1分つけ、ふきとり、切り身にしてください。



魚の生臭さが驚くほどなくなり、いい鮮度状態になります。また、塩漬けの魚は、塩加減がよくなり、まろやかになります。ぜひお試しください。

天味通

(てんみつう)

食品の腐敗防止、鮮度保持、素材のおいしさアップなど、お台所で大活躍の天然調味エキス。乳酸菌生成エキス『智通』と天然塩配合。食中毒が怖いこれからの季節におすすめ。

100ml 1,600円(1,680円税込み)

