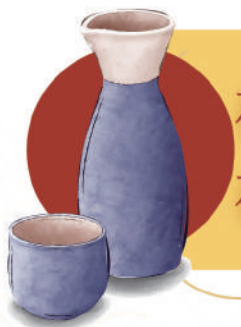


台灣竹筴魚 一夜干

選材
嚴素

來自東北角海域捕撈的野生竹筴魚

\$60元 / 150g



在家就像
在居酒屋

- ✓ 薄鹽醃漬，帶出自然魚肉鮮美
- ✓ 室內冷藏掛製風乾，生產環境乾淨衛生
- ✓ 方便保存、簡單煎烤，輕鬆料理
- ✓ 海鮮指南綠燈魚種，兼顧餐桌美味與海洋永續

軟嫩鮮汁 鹹香下飯

一夜干起源於日本北海道地區，是日本人特殊漁獲的保存方式。將鮮魚剖開、清除內臟，浸泡於海水濃度近似的鹽水中，經一夜吹曝後，魚肉本身會更緊實，較不會產生魚腥味，常作為煎或烤的食用佳餚，吃起來特別鹹香甘美。

