

「サバパック」の概要

◆お嬢サバのトマト煮

相性の良い熊本県産トマトを使い、お嬢サバを骨まで柔らかく煮込みました。トマトの酸味、コク深く上品な味わいをお楽しみください。温めてパスタに和えるアレンジもお勧めです。



パッケージデザイン



商品イメージ



調理例

◆お嬢サバのオイル煮 瀬戸内産レモン仕立て

「お嬢サバ」を兵庫県淡路島産の玉ねぎとグレープシードオイルで煮込み、広島県大崎上島産のレモンを入れることで、香り豊かに仕上げました。そのままおつまみとして、またサラダに和えていただくのもお勧めです。



パッケージデザイン



商品イメージ



調理例

◆お嬢サバの塩・バジル仕立て

「お嬢サバ」を赤穂の塩でじっくり煮込みました。シンプルで上品な味わい、バジルの爽やかな風味、唐辛子のピリッとした大人な味をご堪能ください。バケットにのせていただくのもお勧めです。



パッケージデザイン



商品イメージ



調理例

◆いいち星とは

JR 西日本が地域の生産者と協力してプロデュースする食のブランドです。「いいち星」という名前には、「良い地」で輝く食材が地域を元気にする期待の「一番星」となることを目指す、という意味が込められています。



JR西日本
プロデュース

水産物に使用



JR西日本
プロデュース

農畜産物に使用