

# おかげさまで24周年 ご愛顧誠にありがとうございます

北海水産はこの5月に創業24周年を迎える運びとなりました。これもひとえに皆様のご愛顧のおかげでございます。皆様への感謝の気持ちといたしまして、5月にご購入下さったお客様皆様に北海水産のお寿司屋さん「**北海キッチン**」のシェフKUNIさんの「**特製刺身ソース**」をプレゼントいたします。そして、このソースをすぐにお試しいただけるよう、5月は人気のお刺身「**本マグロ**」と「**アジ**」を特価でお届けします。



こんな一品がこのソースで簡単に出来ちゃいます

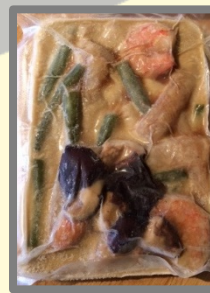
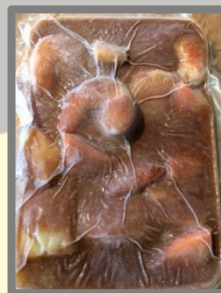
本マグロは**超特価**でのご提供となっております。「冷凍のお刺身って新鮮なの？」とご心配なお客様、どうぞご安心ください。弊社のお刺身は加工後、瞬間冷凍して新鮮さを閉じ込めています。また、北海水産はEUライセンスの下りた本マグロのみを仕入れ、販売しております。

弊社の「本マグロのお刺身」は脂がよくのっているのでも美味しいのですが、そのため変色しやすいという性質がございます。弊社ではマイナス50度の冷凍庫で保管しますので劣化が防げますが、ご家庭の冷凍庫では同じ状態での保管が難しいため、賞味期限を3週間ほどとさせていただきます。ご了承ください。

◆マグロの上手な解凍方法◆ 変色を防ぐためにはとにかく短時間で解凍するのがベスト!!

ボールに氷水をタップリと用意し、その中にマグロを入れて密閉した袋を沈ませます。袋が浮いてしまうようなら、重しをのせて袋が氷水の中に沈むようにします。時間がたつと袋に氷の膜が張るので手ではがします。柵の大きさにもよりますが、1時間程度でマグロが解凍されます（マグロを塩水で洗ってから水分をふき取り、密閉した袋に入れて解凍すると、よりおいしく召し上がって頂けます）。解凍されたマグロを袋から出し、キッチンペーパーでマグロの水分を拭いてください。お召し上がりになるまでキッチンペーパーで包み、さらにラップをして冷蔵庫で寝かせて下さい。解凍後はお早めにお召し上がりください。

「**シーフードカレー**」「**タイ風エビカレー**」は今月からおひとり分ずつのパッケージとなり、ご利用いただきやすくなりました。ぜひお試しください。



真心こめて作ったカレーです。こんな感じで一人分ずつ冷凍されているので今までより早く解凍でき、ご利用されたい分だけ使えて便利です。魚介も野菜もゴロゴロたくさん入っています。

2016年度売上ナンバーワン

おそばに、うどんに、どんぶりに



お買い得

- ・昨年度売上ナンバーワン商品の「**塩サバ**」
- ・簡単調理、手軽でおいしい「**かき揚げ**」



大人気の  
「**たこ焼き**」が  
再登場!

# 24th Anniversary

We'll celebrate our 24th anniversary in May 2017. Thank you very much for your support. We have a special "sashimi sauce"-gift to all customers who order for May, so please provide us with the total of households you are ordering with. We offer **Hon Maguro** and **Aji Sashimi** at very special prices so you can enjoy our sauce.

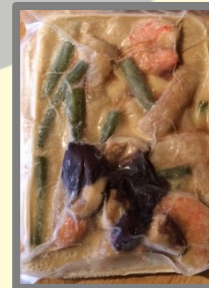
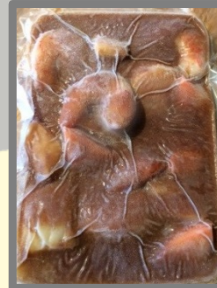
We offer tuna for a **very special price** this month. The freshness of the tuna is outstanding. We shock freeze the sashimi blocks right after production. We import and sell only EU licensed tuna.

After that we cool the tuna down to -50 Celsius. This is to prevent the tuna from changing color during the freezing process. Freezing at -50 will keep the cell structure of the tuna intact and you won't be able to taste the difference from fresh tuna. After receiving the tuna at your home, we recommend that you keep the tuna in your freezer no longer than 3 weeks. The sooner you eat it the better.

◆How to defrost Tuna◆ to prevent the change of color, tuna must be defrosted as quick as possible

Place the sealed packed tuna in a bowl of water with ice. If the bag floats, you can use weights so that whole tuna stays under the water. You should be able to cut the tuna in about 1 hour. If you wash tuna with salt water before you put it in the bag, you can get better result.

We changed the packing style of **Seafood curry** and **Thai shrimp curry** to a one person portion.



This pack makes it very easy to defrost and heat up the curry, using hot water or microwave. Just cook the rice and your meal will be served in minutes. We did not change the recipe, so you can still enjoy the rich seafood and the fresh vegetables.



Recipes w/KUNI's sashimi sauce

## Special price



- **Shio saba**; Best seller in 2016
- **Kakiage**; Good combination with Soba, Udon and Bowl.

"TAKOYAKI"  
is  
Comeback!

