

Super Ichiko

For Natural And Gourmet Market Scene

ふイチコ

厳選逸品

広告商品売り出し期間

6/29(火) → 30(水)



トキシラズ

鮭は本来、獲れる時期が秋なのですが
季節外れの5月〜7月に獲れる鮭で

「時を知らない」という意味から

「不知時」時知らず」と昔から呼ばれています。



白子や筋子が未成熟の若い鮭で、
産卵前なので栄養が全身に行き渡っており、
魚体のうろこの色がキレイなのが特徴です。
脂が良くのった身はやわらかく、
一度食べたらくせになるほどの美味しさです。

【北海道産原料】

新物 天然

塩時鮭切身

(甘塩味)

(1切)

98円