

## 【漁師の「まかない」から生まれた新食感の本格かつおの天ぷら】

元カツオ漁師だった店主が漁師時代に毎日かつおの刺身やタタキを食べていたときに、余った材料で作っていた逸品です。当時の漁師仲間から「美味い」と評判でしたので、大正町市場のお持ち帰りのお土産として商品化しました。



### 【なめろうとは?】

新鮮なカツオを捌いて、薬味（生姜、ネギ、玉ねぎ）、味噌などを入れてカツオに粘りができるまで「たたいた」もの。使用するカツオは地物のみというこだわり。魚の苦手な方でもなめろうにすることで、食べやすい商品に仕上がりました。



### 【工夫したのは「ふわふわ食感」】

カツオは火を通すと固くなる食材ですが、独自の調理法で絶妙のふわふわ感を実現しました。ひとつひとつを手作りし、食材にもこだわりましたので、安心・安全で体に良い商品に仕上がりました。小さなお子様からお年寄りの方まで幅広い層の方に美味しいと喜ばれています。ビールのおつまみにも、もってこいです!!



### 【なめろうふわふわ天】

容量	6個/袋 1袋あたり約120g前後
消費期限	10℃以下 冷蔵庫で保管 加工日より7日間
アレルギー	小麦を使っています

### ～お召し上がり方～

袋のまま、電子レンジ（500W 又は 600W）  
で1分ほど温めてからお召し上がりください。

- ・ 500W で 1分
- ・ 600W で 1分



とみいの台所 代表 富田 明 (とみた あきら)  
〒789-1301 高知県高岡郡中土佐町久礼6525  
携帯 090-7141-3570 FAX0889-52-3742