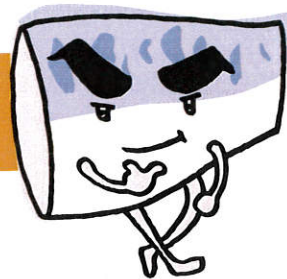


レンジで焼魚[®]のしくみ

どうして『こげ目』がつくの？



レンジで焼魚[®]
専用調味液塗布



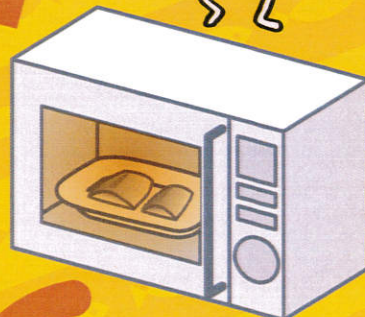
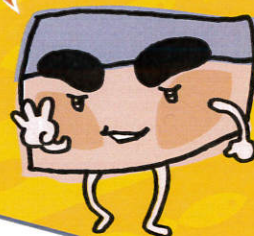
専用調味液が
塗られたお魚が
専用トレーに
入っています



このトレーが
お魚をふっくらと
仕上げてくれます

電子レンジで
加熱すると専用調味液が
活性化してこげ目が
つく仕組みです

※特許出願中



これって
お肉を焼いた時や
タマネギを炒めた時に
美味しそうなかげ色に
変化して旨味が増すのと
同じ仕組みだから
とっても安全だよ

こげ目がしっかり
つくから見た目も良く
魚の生臭さを残さず
ふっくら香ばしく
仕上がるのよ♡

