



(道の駅みなとオアシス八幡浜みなと内)

産直・交流施設 アゴラマルシェ  
〒796-0087 愛媛県八幡浜市沖新田1584  
TEL:0894-35-6565 web:www.agora-m.co.jp

トロール船団が四国・八幡浜港に  
水揚げをした地魚です

宇和海の  
地魚ひめ  
オイル煮



株式会社ステップコミュニケーション  
〒796-0000 愛媛県八幡浜市中深1220-7  
TEL:0894-24-3121 web:stepcom.jp/index.html

Produced by Step Communication

宇和海の自然の恵み、独自の製法、  
食を大切に作る気持ちから生まれました。  
たくさんの人に食してもらおうと、オリーブオイル煮で仕上げています。  
地元の素材、技術、知恵がぎっしり詰まった1品。



赤いオイルの甘酸っぱい香りと風味のあとに、  
1尾ずつ手でさばいた宇和海産ひめの甘さが広がります。  
オイルごとサラダやパスタなどの具材に。ピザのトッピングにも。  
そのままお酒のおつまみとしてもお召し上がりいただけます。  
また、宇和海産ひめの旨みが詰まった瓶のオイルは  
ドレッシングとして使え、調味料要らず。

使い切りタイプで便利。

\*小魚の切り身には骨がある場合がございますので、十分注意してお召し上がりください。



### 宇和海の地魚ひめオイル煮

原 材 料 : ひめ、サラダ油、オリーブオイル、玉ねぎ、にんにく、柑橘の皮、パプリカパウダー、黒胡椒、ローズマリー、鷹の爪

内 容 量 : 120g  
賞味期限 : 冷蔵6か月  
保存方法 : 冷蔵保存

Arrange アレンジするなら…

### カラフルトマトのバジルマリネ



#### 材 料

ヒメオイル煮	1 缶
ミニトマト (数種類)	150g
バジル	3 枚
オリーブ	20g
塩	0.6g
胡椒	0.06g



#### 作 り 方

- ① ミニトマトは、熱湯にくぐらせて、湯むきをする。
- ② ボウルに、①、ヒメオイル煮、オリーブを入れて、混ぜ合わせる。
- ③ ②に、バジルをちぎって加え、塩、胡椒で、味を整える。

レシピ公開中

アゴラマルシェごちそうレシピ

検索