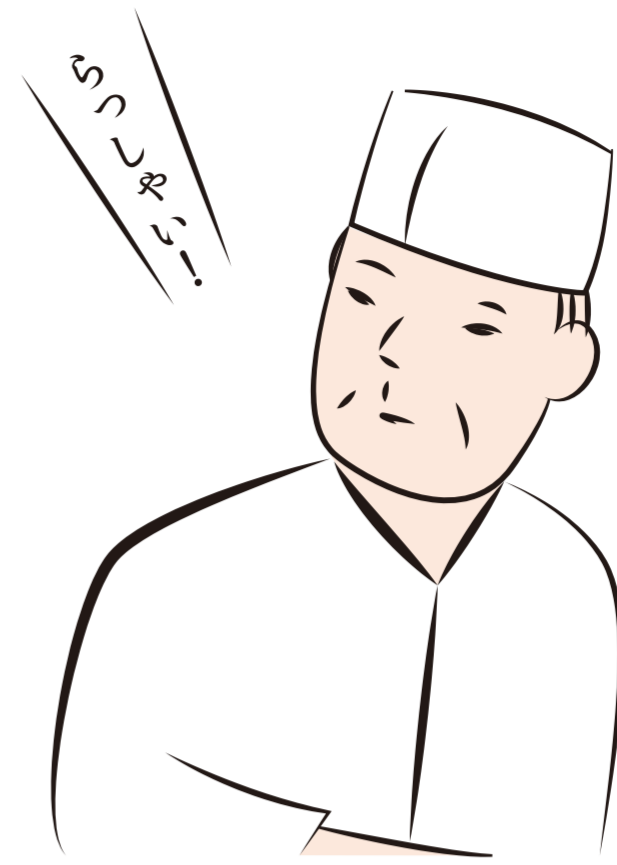


ODAWARA LOCAL FISH

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

新発売!



骨がないのが、  
いいみたい。

なるほど...

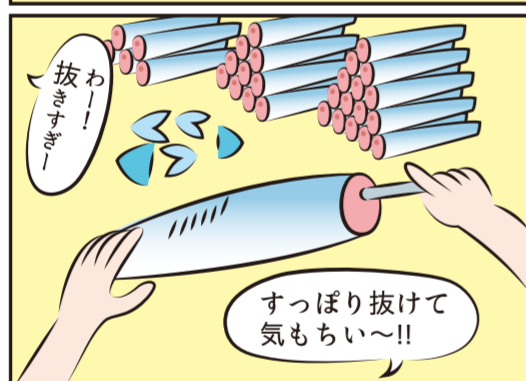
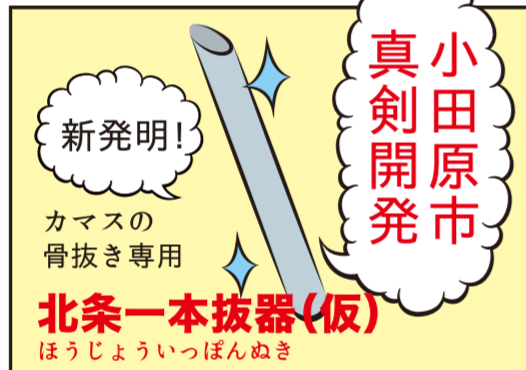
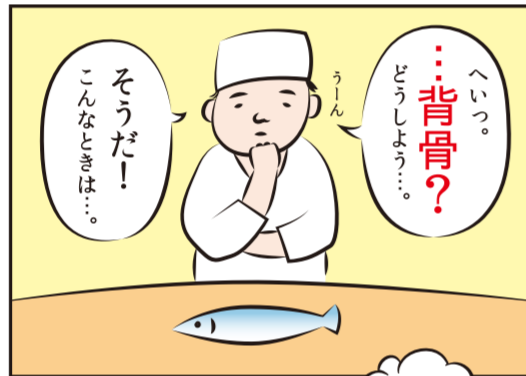


# カマスボ

まる揚げ!  
サクサク、じゅわ〜!

ついでに小骨もとれるぞ☆

がんばれ  
バイトくん!



カマスの骨とり専用器具  
超便利な「北条一本抜き器」(仮)  
商品化に向けて開発中!



おいしい小田原産カマス  
骨、抜いときました☆

お手軽便利な  
「北条一本ぬきカマス」(冷凍)  
も近日発売予定!

お問合せは  
小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会まで!  
事務局:小田原市水産海浜課

TEL 0465-22-9227

人気コーナー!「漁協のおかみさんレシピ」

小田原の魚 検索