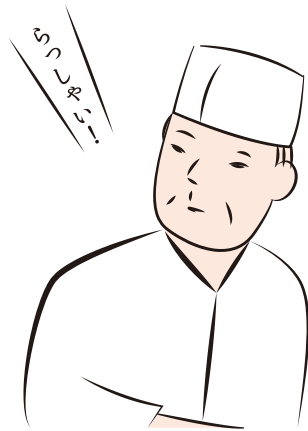


ODAWARA LOCAL FISH

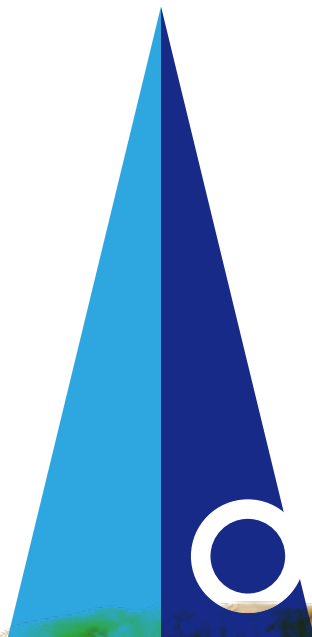
小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会



新発売!

骨がないのが、
いいみたい。

なるほど...

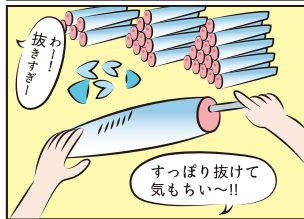
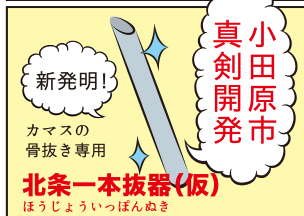


カマスボ



まる揚げ!
サクサク、じゅわ〜!
ついでに小骨もとれてるぞ☆

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