

生つみれ サーモン・まぐろ



2026年秋冬

ふんわり広がる、魚の旨み。

サーモン・まぐろで楽しむ、

本格生つみれ。

簡便・時短

惣菜商品
家飲み商品

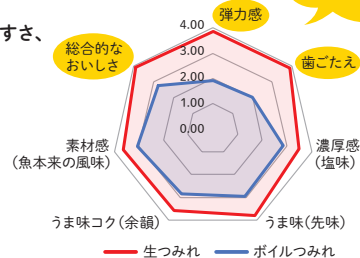
生だからこそ広がる、サーモン・まぐろの旨み。

鍋で火を通して仕上げることで、
魚の風味と弾力が引き立ちます。

生つみれとボイルつみれの比較 (官能テスト)

ボイルつみれはやわらかさ・食べやすさ、
生つみれは弾力・旨み・本格感で
評価される傾向が見られました。

■2026年7月(生・ボイルつみれ比較)
フジミアンケート/10~60代男女35名
評価:5段階評価



生ならではの
食感が高評価!

8480

生つみれ サーモン

チリ産銀鮭のすり身と
鮭エキスを不使用、サーモンの
風味とコクを活かしました。
弾力ある食感と、
スープに広がる旨みを楽しめ、
鮮やかなオレンジ色が
鍋の彩りに。



- 規格: 8個入
- 入数: 18入×3合
- 商品サイズ: 105×185×40 mm



NEW!

8481

生つみれ まぐろ

ピンチョウマグロと
ツナフレークを使用し、
まぐろの旨みを活かしました。
鍋で仕上げることで、
しっかりとした食感と、
だしに広がる魚の旨み・コクを
楽しめます。



- 規格: 8個入
- 入数: 18入×3合
- 商品サイズ: 105×185×40 mm



※デザインの一部が変更となる場合がございます。