



# 鯉こく

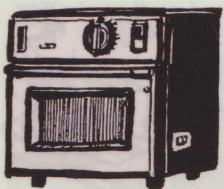
栄養満点 野菜もたっぷり



北浦産、鯉を使用

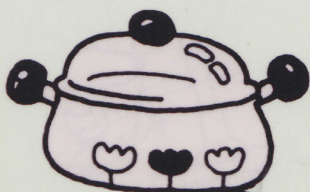
太平洋と筑波山に包まれた霞ヶ浦や北浦沿岸の郷土料理として好評の「鯉こく」にはコラーゲンとカルシウムがいっぱい。この「鯉こく」には茨城県産のゴボウ、人参、ジャガイモ等の具たくさん新鮮な野菜をみそ味で仕上げました。育ち盛りのお子さんからご年配の方まで安心して召しあがれる家庭料理に最適な一品です。また、古くから「鯉こく」料理は健康にも美容にも良いばかりか「妊婦の方が召し上がると縁起が良い」という言い伝えがあります。

## 鯉こくの美味しいお召し上がり方



本品を器にあけ、電子レンジで約2～3分程温めて召し上がり下さい。

◎ 袋のまま電子レンジにいれないで下さい。



袋ごと温める場合は沸騰したお湯で約5分間温めてお召し上がり下さい。

お好みで七味やきざみネギ等を加えてください。