

小魚×本枯れ節

トッピング



小魚×本枯れ節
小魚×薄切りまぐろ



猫様ふりかけ!!

ひじきと鮭チーズのっけ懐石

[材料]

焼き鮭……………20g

※無塩のもの、骨と皮を取り除く

ひじき(戻したもの)……………2g

大根おろし……………小さじ1

カッターチーズ……………小さじ1

※カッターチーズの材料:牛乳 カップ1/
お酢 大さじ1

懐石……………20g

[作り方]

- 1 鮭の切り身を焼き、加熱後に軽くほぐす。
- 2 ひじきを刻み、大根おろしとカッターチーズを加え混ぜる。
- 3 混ぜた具材にほぐした鮭を加え、さらに混ぜる。懐石の上に盛り付けて出来上がり。

他商品でも
代用可能



花かつお節×小魚
本枯れ節×かにかまチップ



まぐろ節×小魚
薄切りまぐろ×かにかまチップ



白身魚ロール×花かつお節
白身魚ロール×まぐろ節



はちさんからの
MESSAGE

鮭に含まれるDHA・EPAは、美しい皮膚被毛の健康維持を助けます。お疲れの猫様にもモリモリ食べてほしいです!