

松かまの「お家ごはん」始めました♪

低カロリー、高タンパク質な
フィッシュプロテインを食べよう!



ぷりっぷりの海老をお魚のすり身で手包みした海鮮しゅうまい。レンジ調理OKです。



出汁で煮込むだけでカルシウムたっぷり美味しいつみれ汁の出来上がり

新しくなったまぐろカツ。簡単レンジ調理でサクサクの仕上がり



レンジで温めるだけで出来立ての美味しさを食卓へ!

お魚のすり身を使った

松かまの「お家ごはん」

冷凍商品

- 海鮮しゅうまい【レンジ対応】
- まぐろカツ【レンジ対応】
- さんまつみれ

蒲鉾にはお魚の栄養がたっぷり! こんな効果があります!

かまぼこ製品のたんぱく質は100点満点じゃ!!

高タンパク 低カロリー

かまぼこは、高たんぱくだけど低カロリー。脂肪も少ないので強い筋肉がつくれます。

健康的なダイエットにも活用してね!

筋肉・骨・血管の強化に最適! かまぼこはスポーツマンにぴったりだ!!

カルシウムたっぷり

イライラやストレスに効果的! また、運動後の疲れた筋肉を回復させる働きもあるよ骨粗しょう症予防にも!

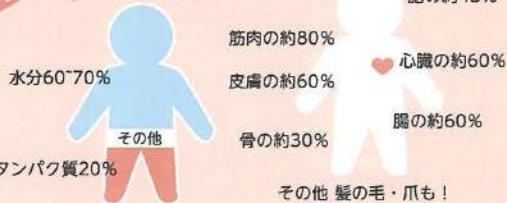
出産や更年期を迎えた女性にも◎

受験生や高齢のかたにピッタリ!

成長期のお子様にはよりタンパク質が必要なんだよ!

各部位のタンパク質の割合

人間のカラダ



かまぼこは栄養の優等生!

かまぼこは、体内で合成できない9種類の必須アミノ酸をバランスよく含み、理想的なたんぱく質が摂れる食品です!

お魚のDHAとEPA

青魚に多く含まれるDHAには学習能力や集中力を高める働きがあるといわれています。EPAには血液をサラサラにして動脈硬化を予防する働きが!

※参考資料: 日本かまぼこ協会

松かま「おうちごはん」ご試食用引換券

氏名 _____ 年齢 _____

住所 _____

TEL _____

E-mail _____

※引換券1枚につき1つお渡し致します。
※なくなり次第終了となります。予めご了承下さい。

今回、健康によいものを手軽に食べて頂きたいとの思いで、

1月15日(土)~1月20日(木) 9:30~16:00
多賀城工場店にて各日先着40名様限定で

🍤 海鮮しゅうまい 2個 + 🍷 まぐろカツ 2個

ご試食用 無料でプレゼント!!

※なくなり次第終了となります。予めご了承下さい。

左記の引換券に必要な事項をご記入の上、切り取ってご持参下さい。

※ご記入頂いた個人情報はセールのご案内等以外には使用しません。

