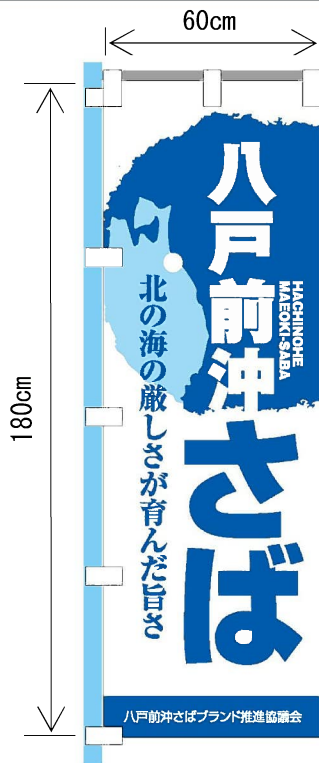


【 販 促 物 一 覧 】

① 幟（のぼり）

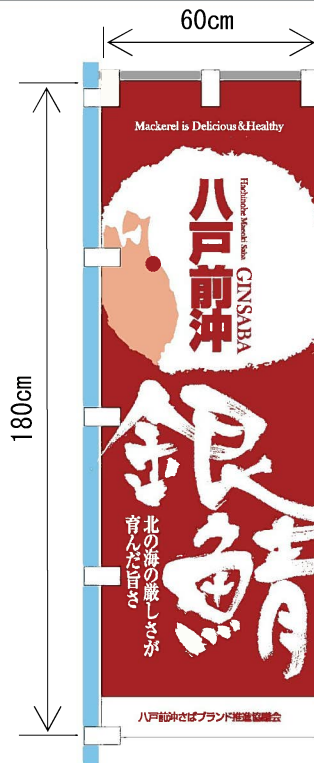
・・・

店頭や催事などで 八戸前沖さばの取り扱いをアピール！



『八戸前沖さば』

1,000 円（税込）



『銀鯖』

1,500 円（税込）

注)
販売品にポールは
含みません

② 公式ロゴマークシール（大小、2 サイズ）

・・・

どんどん貼って 八戸前沖さば製品



『八戸前沖さば』

大 φ 8 c m

5 円（税込）

小 φ 3. 3 c m

2. 5 円（税込）



『銀鯖』

大 φ 8 c m

5 円（税込）

小 φ 3. 3 c m

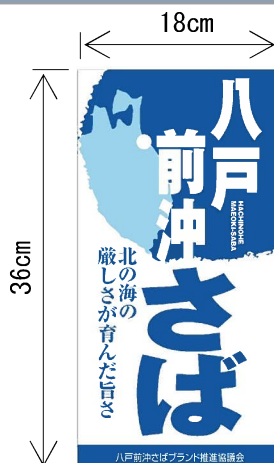
2. 5 円（税込）

注）各種シールは 100 枚からの販売となります

③ POPポスター

・・・

店内も手軽に装飾！！



『八戸前沖さば』

100 円（税込）

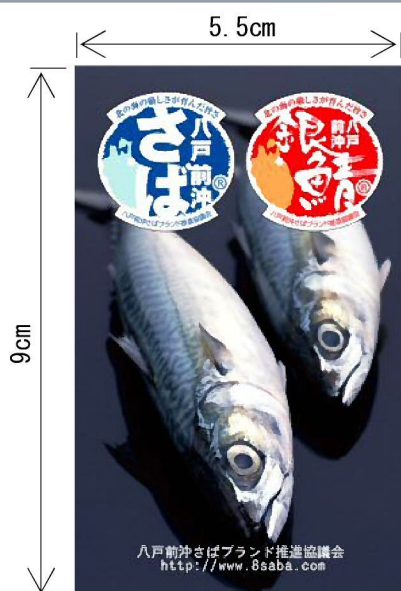


『銀鯖』

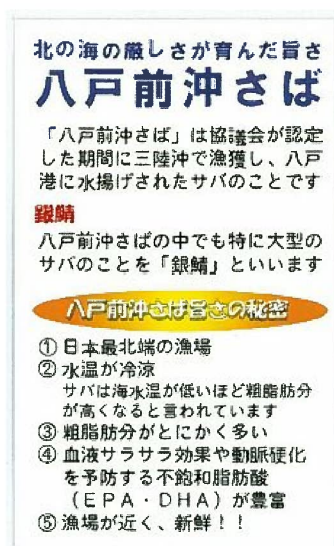
100 円（税込）

④ 4名刺サイズ P R チラシ . . .

これ 1 枚で 八戸前沖さばが分かるリーフレット



オモテ面



ウラ面

1 束 100 枚入り

300 円 (税込)

使用例

・商談会・イベント
・通販の差し込み
などに...

⑤ 八戸前沖さば公式 T シャツ . . .

背中中の文字が目を引くデザインは 催事で注目の的

前



後



カラー 黒

サイズ S、M、L、XL

1,500 円 (税込)

⑥ 八戸前沖さば公式半てん . . .

T シャツと同じデザインで 羽織りやすいフリーサイ



左襟文字

カラー 濃紺

サイズ フリー

3,500 円 (税込)

右襟文字

⑦「八戸前沖さばサンバ」CD

・・・ 定番BGMが待望のCD化！



作詞：永田 雅規（アリスプロジェクト）
作曲：宮下 浩司（アリスプロジェクト）
うた：さば田さば男とハートビレッジ

- 1) 八戸前沖さばサンバ（唄入）
- 2) 八戸前沖さばサンバ（カラオケ）

1,000 円（税込）

⑧定番料理ワンポイントレシピ

・・・ 無償

⑧販促用ピラチラシ（ワンポイントレシピ）

家庭向けの“さばの塩焼き”と“さばの味噌煮”のワンポイントレシピ

八戸前沖さばを更においしく

お家で簡単☆ワンポイントレシピ

さばの塩焼き



材料（4人分）
サバ・・・1尾（切り身、3枚おろし）
塩・・・100g
醤油・・・少々

- ① サバの腹骨をとり（包丁でそぎ取るように）身を半分に切る。
- ② 表面の水分をキッチンペーパーで拭き取り、すりごしを入れる。
- ③ 両面をキッチンペーパーで拭き取り、塩をすりこむ。
- ④ ③のサバを15分ほど塩で漬ける。
- ⑤ 塩焼きグリルは事前に30秒ほど加熱しておく。
- ⑥ ⑤のグリルにサバを置き、両面を焼く。
- ⑦ 焼きが完了したら、身を強火で4分ほど焼く。
- ⑧ 焼きが完了したら、身を中火で3分ほど焼く。
- ⑨ 焼きが完了したら、身を中火で3分ほど焼く。
- ⑩ 焼きが完了したら、身を中火で3分ほど焼く。

さばのみそ煮



材料（4人分）
サバ・・・1尾（切り身、3枚おろし）
味噌・・・200g
醤油・・・90cc
砂糖・・・少々
みそ・・・少々
しょうが・・・少々
梅干し・・・1個

- ① サバの腹骨をとり（包丁でそぎ取るように）身を半分に切る。
- ② 包丁で、両面に3～5秒ほど（身が白くなる）まで炙る。
- ③ ②のサバを15分ほど塩で漬ける。
- ④ 塩焼きグリルは事前に30秒ほど加熱しておく。
- ⑤ ⑤のグリルにサバを置き、両面を焼く。
- ⑥ ⑤のグリルにサバを置き、両面を焼く。
- ⑦ ⑤のグリルにサバを置き、両面を焼く。
- ⑧ ⑤のグリルにサバを置き、両面を焼く。
- ⑨ ⑤のグリルにサバを置き、両面を焼く。
- ⑩ ⑤のグリルにサバを置き、両面を焼く。

八戸前沖さばブランド推進協議会
http://www.sasaba.com

八戸前沖さば 検索

A 5 版

無償提供

使用例

- ・サバフィレ販売のサービス品
- ・サバ消費拡大ツール
- などに...