

FISH
PROTEIN
BAR

—メザメ—
meZAME

from “KESENNUMA”



【フィッシュプロテインバー メザメ】

鮫のパワーで目覚めるカラダ！

フィッシュプロテインバー「メザメ」は宮城県気仙沼で水揚げされた鮫の肉を独自の製法で食べやすくヘルシーに仕上げた身体づくり補助食品です。鮫本来に含まれる栄養素を損なう事無くしっかり吸収していただけます。

筋トレ・身体づくりに！／ダイエット中に！

【高たんぱく、低糖質】

その上、不飽和脂肪酸がしっかり摂れる
フィッシュプロテインバー



味

プレーンとブラックペッパーの2つの味

特徴

プレーン1本(50g)当たり
たんぱく質13.3g、糖質0.0、不飽和脂肪酸2.0g

栄養成分

鮫肉にはミネラル、ビタミンB12に加え、鉄分
DHA、EPAなど身体に良いとさせる栄養素が
含まれております。

食べ方

そのままお召し上がりいただけます。
また、トッピングなど料理の一部にご利用ください。

気仙沼 阿部長商店



YOSHIMOTO

共同開発商品

吉本興業 宮城県 住みます芸人「けせんぬまベイ！」考案

商品に関する
詳しい情報は
こちらから >>>



FISH PROTEIN BAR

—メザメ—

meZ A me

from "KESENUMA"

Other recipes

淡泊な味付けですので、アイデア次第で様々なメニューの一品に加えていただけます。毎日の身体づくりに是非お試しください。



【サラダのトッピングに】

お好きな野菜サラダに、ざく切りした本品をトッピング。軽く塩をふって、オリーブオイルなどでお召しあがりください。



【ピタパンサンド】

ピタパンに野菜やゆで卵などはさみ、そぎ切りした本品をトッピング。サルサソースやヨーグルトソースなどでお召しあがりください。



【ネバネバ丼】

とろろ、納豆、めかぶ、オクラなどのネバネバ食材と一緒に、本品をほぐしてご飯にのせます。ガッツリだけどヘルシーな一品。

※他の食材が持つビタミン、ミネラルなどの栄養素や、酢と一緒に食べると吸収が良くなります。また、炭水化物などもバランス良く食べ、無理をせず健康維持にご活用ください。

・写真は調理例及びイメージです。

本製品に関するお問い合わせは……

株式会社阿部長商店 お客様サポートセンター
TEL:0226-21-5225