

干物の味

常温の食塩モカタロゲでさかす

常温の食塩のみそりのつていいない

冷凍食品が多い

あつて、食の常温の干物の

二回固守と茶にたん^のだのが今日や^のと果^の

そのおいに一匹ブフラッポして^のみ^の

ナリん保 塩味の二種^のい^のだ

食品の注文で 特別^のお^のは^のあり^のか^のど

説明がき^のは^のなり^の あつてもよ^のむ^のこと^のも^のる^のい

今回は小型^のアイス^のト^の入り^の何^のと^のる^のく^のよ^のう^のだ

く^のる^のだ

水と考える 鮮度のこ^のと^の大^の布^のかう^のは^のり^の

急速冷凍して 解凍後 さばいて味^のも^のう^の

魚の水分の水を^のめ^のき 冷風乾燥 高温高圧

殺菌をし 百度^の以上の^の圧力^のを^のかける^の 骨^のを^の

で^のや^のう^のえ^のく^のえ^のら

と^のかい^のて^のあ^のう^のだ

わか^のう^のだ^のけ^のれ^のど^の や^のほ^のり^の骨^のは^のち^のべ^のち^のる^のあ^のい

今^の子^ので^のカ^のチ^のセ^のが^のに^の 骨^の子^ので^のち^のべ^のち^のれ^のど^の

がのつていたが

~~それ~~ そうなう そんなニとありてない

と次の商品に目が行き 氣にとりニとも

らなうた

そくいえは 金やだいの ~~新~~ ほうき 骨子

食うれのと大きくのつていた

骨子で食べられ 塩分むかすめ 常温で九十日

えつ とそれほいい食品かもしれ多い

本当によい食品をさがすのは根気がい

かたは ~~が~~ 見ていても 女のがすニとが

付とめとて

ますは今日 食べてみよう

2022
8/22