

頒布会 職人の手仕事 漬込魚

第1回	<ul style="list-style-type: none"> ●日本海産 まだら醤油糀漬 まだら(日本海産)、米糀たれ、醤油、米発酵調味料、粗糖、昆布、(一部に小麦・大豆を含む) ●金華さば味噌漬 さば(宮城県産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部にさば・大豆を含む)
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産天然秋鮭西京漬け 秋鮭(北海道産)、白味噌、酒粕、米発酵調味料、てん菜糖、食塩、昆布だし、(一部にさけ・大豆を含む) ●北海道産さんまオリーブオイル漬け さんま(北海道産)、オリーブオイル、食塩
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ●さば西京漬け さば(ノルウエー産)、米味噌、味りん(三河みりん)、発酵調味料、純米酒、砂糖(洗双糖)、醤油(本醸造)、(一部に小麦・大豆・さばを含む) ●銀ひらす味りん醤油漬け 銀ひらす(ニュージーランド産)、発酵調味料(味の母)、醤油(本醸造)、味りん(三河みりん)、砂糖(洗双糖)、(一部に小麦・大豆を含む)
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ●すずき味噌漬 すずき(新潟県産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部に大豆を含む) ●じっくり熟成北海道産鮭醤油糀漬 さけ(北海道産)、米糀たれ、醤油、米発酵調味料、粗糖、昆布、(一部に小麦・大豆・さけを含む)
第5回	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産ぶり味噌漬 ぶり(北海道)、白みそ、(米、大豆、食塩、酒精)、本みりん(一部に大豆を含む) ●北海道産ほっけみりん醤油漬 真ほっけ(北海道産)、濃口醤油、本みりん、(一部に小麦・大豆を含む)