

## 頒布会 職人の手仕事 漬込魚

第1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ぶり味噌漬 (ぶり、みそ(大豆、米、食塩【オーストラリア】)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび))</li> <li>●日本海産するめいか開き靴漬け (するめいか【日本海】、米こうじたれ(米こうじ、食塩【オーストラリア】))</li> <li>●日本海産真鱈魚醬漬 (まだら【日本海】、魚醬(さけ、食塩【メキシコ】、大豆、小麦))</li> </ul>
第2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●長崎産天然ぶり西京漬 (ぶり【オホーツク海】、みそ(米、大豆、食塩(天日塩【オーストラリア】)、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】)、こうじ菌)、酒粕(米、米こうじ)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび)、こんぶ、食塩(天日塩【オーストラリア】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】))</li> <li>●銀ダラ香味漬 (ぎんだら【カナダ】、みそ(大豆、米、食塩(天日塩【オーストラリア】)、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】)、こうじ菌)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水))、酒かす(米、米こうじ)、たまねぎペースト(たまねぎ)、にんにくペースト(にんにく))</li> <li>●気仙沼めかじき柚庵漬 (めかじき、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水))、ゆず果汁(ゆず)、砂糖(さとうきび)、こんぶ)</li> </ul>
第3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●日本海産真鯛純米大吟醸粕漬 (まだら【日本海】、酒粕(米、米こうじ)、食塩(海水)、食塩(天日塩【メキシコ】)、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】)))</li> <li>●時鮭味噌漬 (さけ【ロシア】、みそ(大豆、米、食塩【オーストラリア】)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび))</li> <li>●日本海産赤かれい醤油麹漬け (あかがれい【日本海】、米こうじたれ(米こうじ、食塩【オーストラリア】)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩、酒精)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび)、こんぶ)</li> </ul>
第4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●北海道産天然秋鮭西京漬け (さけ、有機白みそ(米、大豆、食塩、こうじ菌)、酒かす(米、米こうじ)、米発酵調味料(もち米【タイ】、米こうじ、食塩【タイ】)、砂糖(てんさい)、食塩(天日塩【オーストラリア】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】)、こんぶだし)</li> <li>●北海道産天然赤がれい味醂醤油漬け (あかがれい、しょうゆ(大豆、小麦、食塩【オーストラリア】)、米発酵調味料(もち米【タイ】、米こうじ、食塩【タイ】)、砂糖(てんさい))、</li> <li>●北海道産天然真鱈粕漬け (まだら、酒かす(米、米こうじ)、こんぶだし、有機白みそ(米、大豆、食塩、こうじ菌)、米発酵調味料(もち米【タイ】、米こうじ、食塩【タイ】)、食塩(天日塩【オーストラリア】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】))</li> </ul>
第5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●北海道産秋鮭塩麹漬 (さけ【オホーツク海】、塩こうじ(玄米、食塩)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび))</li> <li>●長崎産天然ぶり味醂醤油漬 (ぶり、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび)、こんぶ)</li> <li>●気仙沼めかじき香味漬 (めかじき、みそ(大豆、米、食塩(天日塩【オーストラリア】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】)、こうじ菌)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水))、酒かす(米、米こうじ)、たまねぎペースト(たまねぎ)、にんにくペースト(にんにく))</li> </ul>