頒布会 職人の手仕事 漬込魚(自動継続)

第1回	<ul style="list-style-type: none">●からすがれい西京漬 からすがれい(アイスランド)、白味噌(大豆を含む)、酒粕、発酵調味料、砂糖、昆布、食塩●鮭粕漬 鮭(北海道)、酒粕、発酵調味料、白味噌(大豆を含む)、食塩、昆布
第2回	<ul style="list-style-type: none">●さわら粕漬け さわら(国産)、粕味噌(酒粕、発酵調味料、米味噌、粗糖)、食塩、(一部に大豆を含む)●さば抽庵漬け さば(ノルウェー産)、調味液(醤油、砂糖、純米酒)、柚子皮(国産)、食塩、(一部にさば・小麦・大豆を含む)
第3回	<ul style="list-style-type: none">●ぶり味噌漬 ぶり(日本海産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部に大豆を含む)●すずき西京風 すずき(日本海産)、白みそ、米発酵調味料、粗糖、食塩、(一部に大豆を含む)
第4回	<ul style="list-style-type: none">●まだら醤油糀漬け 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)●さわら味噌 さわら(日本海産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部に大豆を含む)