

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"> ●北海道産真だら粕漬け 真だら(北海道産)、酒粕、昆布だし、味噌、米発酵調味料、食塩、(一部に大豆を含む) ●北海道産真さば味噌醤油漬け 真さば(北海道産)、醤油、米発酵調味料、てん菜糖、(一部に大豆・小麦・さばを含む)
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ●時鮭味噌漬け ときさけ(ロシア産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部にさけ・大豆を含む) ●すずき醤油粕漬け すずき(新潟県産)、米粕たれ、醤油、米発酵調味料、粗糖、昆布(一部に小麦・大豆を含む)
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ●桜ます味噌漬 さくらます(国産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部にさけ・大豆を含む) ●桜鯛醤油粕漬 まだい(新潟県産)、米粕たれ、醤油、米発酵調味料、粗糖、昆布、(一部に小麦・大豆を含む)
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ●すずき味噌漬け 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) ●ふぐ醤油粕漬け 標準和名 まふぐ(新潟県産)、米粕たれ、醤油、米発酵調味料、粗糖、昆布、(一部に小麦・大豆を含む)
第5回	<ul style="list-style-type: none"> ●さわら西京漬け さわら(国産)、白味噌(大豆を含む)、酒粕、発酵調味料、砂糖、昆布、食塩 ●ぶり味噌醤油漬け ぶり(長崎沖)、醤油(小麦、大豆を含む)、発酵調味料、砂糖、昆布
第6回	<ul style="list-style-type: none"> ●日本海産真鱈西京風味味噌漬け まだら(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) ●新潟県産かます柚庵漬け かます(新潟県産)、こいくち醤油、米発酵調味料、ゆず果汁、食塩、昆布、(一部に小麦・大豆を含む)
第7回	<ul style="list-style-type: none"> ●さわら塩麴漬け さわら(国産)、塩麴(玄米、食塩)、発酵調味料、砂糖 ●鮭粕漬け 鮭(北海道)、酒粕、発酵調味料、砂糖、白味噌(大豆を含む)、食塩、昆布