

頒布会 職人の手仕事 漬込魚 自動継続

第1回	●真鱈粕漬け まだら(国産)、酒粕、食塩、粗糖、米発酵調味料 ●赤かれい醤油糀 あかかれい(国産)、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)
第2回	●ぶり西京風味噌 ぶり(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) ●ふぐ糀漬け 標準和名 ごまふぐ(日本海産)、米糀たれ
第3回	●ぶり味噌漬け ぶり(日本海産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部に大豆を含む) ●すずき西京風味噌漬け 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	●日本海産真鱈醤油糀漬 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5回	●日本海産あんこう味噌漬け あんこう(日本海産)、味噌、米発酵調味料、粗糖、(一部に大豆を含む) ●日本海産うまづらはぎ醤油糀漬 うまづらはぎ(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)
第6回	●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 ●鮭塩麴漬 鮭(北海道)、塩麴(玄米、食塩)、発酵調味料、砂糖