

頒布会 職人の手仕事 漬込魚の会

第1回	<p>●北海道産鮭粕漬 (さけ、酒かす、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、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)、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)</p> <p>●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))</p> <p>●やさか麦味噌で作っためかじき味噌漬け (めかじき、麦みそ(大麦、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)、米発酵調味料(もち米【タイ】、米こうじ、食塩【タイ】)、砂糖(さとうきび)、みついしこんぶ、食塩)</p>
第2回	<p>●寒ぶり西京風味噌漬 (ぶり【日本海】、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)、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)、食塩(天日塩【メキシコ】))</p> <p>●日本海産はたはた醤油漬 (はたはた、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)、食塩(天日塩【メキシコ】))</p> <p>●やりいか醤油粕漬 (やりいか【日本海】、みそ(大豆、米、食塩【オーストラリア】)、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)</p>
第3回	<p>●はたはた西京漬 (はたはた、みそ(米、大豆、食塩(海水))、清酒(米、米こうじ)、砂糖(さとうきび)、醤油(大豆、小麦、食塩【オーストラリア】)、食塩(湖塩【オーストラリア】))</p> <p>●さわら塩麴漬 (さわら、塩こうじ(米、食塩)、食塩(湖塩【オーストラリア】))</p> <p>●すずきの塩麴漬け (すずき、塩こうじ(米、食塩)、食塩(湖塩【オーストラリア】))</p>
第4回	<p>●日本海産するめいか開き粕漬け (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】))</p> <p>●うまづらはぎ味噌漬 (うまづらはぎ、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))</p> <p>●じっくり熟成 新潟県産真鯛醤油麴漬 (まだい、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)</p>