

頒布会 職人の手仕事 漬込魚

第1回	<p>●さわら(さごし)塩麴漬 (さごし、塩こうじ(米、食塩)、食塩(湖塩【オーストラリア】))</p> <p>●山かれい西京漬 (やまがれい、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>●真鯛西京漬 (まだい、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>
第2回	<p>●まず味噌漬 (からふとまず、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>●ふぐ西京風味噌漬 (まふぐ【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>●日本海産赤かれい醤油麴漬 (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)</p>
第3回	<p>●気仙沼産めかじき玉ねぎ醤油漬 (めかじき、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水))、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、たまねぎペースト(たまねぎ)、砂糖(さとうきび))</p> <p>●銀だら西京漬 (ぎんだら【カナダ】、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)、酒かず、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】))</p> <p>●北海道産秋鮭粕漬 (さけ、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】))、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>
第4回	<p>●新潟県産めばる西京風味噌漬 (めばる、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>●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))</p> <p>●日本海産すずき醤油麴漬 (すずき、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>