

## 頒布会 職人の手仕事 漬込魚

第1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●じっくり熟成 新潟県産すずき味噌漬 (すずき、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】))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩、酒精))</li> <li>●日本海産するめいか開き糍漬け (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】))</li> <li>●新潟県産かます柚庵漬 (かます、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】))、こんぶエキス(こんぶ)、ゆず果汁(ゆず)、食塩(天日塩【メキシコ】))</li> </ul>
第2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●気仙沼めかじき柚庵漬 (めかじき、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩(海水))、ゆず果汁(ゆず)、砂糖(さとうきび)、こんぶ)</li> <li>●北海道産秋鮭香味漬 (さけ、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))</li> <li>●銀ダラみりん醤油漬 (ぎんだら【カナダ】、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】))、こんぶ、砂糖(さとうきび))</li> </ul>
第3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●やりいか醤油糍漬 (やりいか、米こうじたれ(米こうじ、食塩)、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))、砂糖(さとうきび)、こんぶ)</li> <li>●じっくり熟成北海道産鮭味噌漬 (さけ、みそ(大豆、米、食塩)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩))、砂糖(さとうきび))</li> <li>●寒ぶり西京風味噌漬 (ぶり、白みそ(米、大豆、食塩(天日塩、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】)、こうじ菌)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩))、砂糖(さとうきび)、食塩(天日塩))</li> </ul>
第4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●真だら西京漬け (まだら、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】))</li> <li>●シイラ塩麹漬け (しいら、塩こうじ(米、食塩)、食塩(湖塩【オーストラリア】))</li> <li>●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】))</li> </ul>
第5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●じっくり熟成 さわら醤油糍漬 (さわら、米こうじたれ(米こうじ、食塩)、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))、砂糖(さとうきび)、こんぶ)</li> <li>●真だら西京風味噌漬 (まだら、白みそ(米、大豆、食塩(天日塩、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】)、こうじ菌)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩))、砂糖(さとうきび)、食塩(天日塩))</li> <li>●日本海産やりいか醤油漬 (やりいか、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))、砂糖(さとうきび)、食塩(天日塩))</li> </ul>