

## 頒布会 職人の手仕事 漬込魚

第1回	<p>●からすがれい西京漬け (からすがれい【アイスランド】、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】))、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>●気仙沼めかじき胡麻味噌醤油漬 (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】))、砂糖、白ごま、こんぶ)</p> <p>●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))</p>
第2回	<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>●ふぐ西京風味噌漬 (まふぐ【日本海】、白みそ(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>●日本海産うまづらはぎ塩麹漬 (うまづらはぎ【日本海】、米こうじたれ(米こうじ、食塩【オーストラリア】))</p>
第3回	<p>●徳島県産すずきの洋風もろみ醤油漬け (すずき、しょうゆもろみ(大豆、小麦、食塩)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、オリーブ油(オリーブ【スペイン】)、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・オーストラリア】、海水)、ゆず果汁(ゆず)、醤油(大豆、小麦、食塩【オーストラリア】)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(こしょう【マレーシア・インドネシア】、とうもろこし【アメリカ】))</p> <p>●真さばみりん漬け (まさば【ノルウェー】、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、醤油(大豆、小麦、食塩【オーストラリア】)、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゆう(米、米こうじ))、砂糖(さとうきび))</p> <p>●愛媛県産さわら西京漬け (さわら、みそ(米、大豆、食塩(天日塩【メキシコ・オーストラリア】、海水))、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゆう(米、米こうじ))、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、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】))</p>
第4回	<p>●じっくり熟成 新潟県産真鯛醤油麹漬 (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> <p>●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】))、砂糖(さとうきび))</p> <p>●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】))</p>