

頒布会 職人の手仕事 漬込魚

| | |
|-----|---|
| 第1回 | <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>●気仙沼めかじき胡麻味噌漬 (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>●北海道産秋鮭利休漬 (さけ、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】))、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)、砂糖(さとうきび)、白ごま)</p> |
| 第2回 | <p>●じっくり熟成北海道産鮭味噌漬 (さけ、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>●開きするめいか魚醤漬 (するめいか、魚醤(さけ、食塩【メキシコ】、大豆、小麦))、じっくり熟成</p> <p>●さわら醤油糎漬 (さわら(サゴシ)【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>●寒ぶり味噌漬 (ぶり、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糎漬 (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>●日本海産 真鱈魚醤漬 (まだら【日本海】、魚醤(さけ、食塩【メキシコ】、大豆、小麦))</p> |
| 第4回 | <p>●からすかれない西京漬 (からすかれない【アイスランド】、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> <p>●銀ひらす みりん醤油漬 (銀ヒラス(シルバー)【ニュージーランド】、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>●さば柚庵漬 (たいせいようさば【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)、ゆず果汁(ゆず))</p> |
| 第5回 | <p>●北海道産 天然秋鮭西京漬 (さけ、有機白みそ(米、大豆、食塩、こうじ菌)、酒かす(米、米こうじ)、米発酵調味料(もち米【タイ】、米こうじ、食塩【タイ】)、砂糖(てんさい)、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】)、こんぶだし)</p> <p>●北海道産天然赤がれい味噌醤油漬 (あかがれい、しょうゆ(大豆、小麦、食塩【オーストラリア】)、米発酵調味料(もち米【タイ】、米こうじ、食塩【タイ】)、砂糖(てんさい))</p> <p>●北海道産 天然真鱈粕漬 (まだら、酒かす(米、米こうじ)、こんぶだし、有機白みそ(米、大豆、食塩、こうじ菌)、米発酵調味料(もち米【タイ】、米こうじ、食塩【タイ】)、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> |