

## 頒布会 職人の手仕事漬込魚

第1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●寒ぶり西京風味噌漬 (ぶり【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】))</li> <li>●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))</li> <li>●金華さば味噌漬 (さば、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))</li> </ul>
第2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●北海道産さくらます味噌漬 (さくらます、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)、こんぶ、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(てんさい))</li> <li>●北海道産天然赤がれい味醂醤油漬 (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))</li> <li>●北海道産さんまオリーブオイル漬 (さんま、オリーブ油(オリーブ【イタリア】)、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】))</li> </ul>
第3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●日本海産真だら西京風味噌漬 (まだら、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】))</li> <li>●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))</li> <li>●日本海産かます柚庵漬 (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4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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】))、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)、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)</li> <li>●長崎産 天然ぶり味醂醤油漬 (ぶり、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)</li> <li>●銀だら塩麹漬 (ぎんだら【カナダ】、塩こうじ(玄米、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))</li> </ul>