

洋風かぶら寿司

ミルフィーユ



北陸の伝統食「かぶら寿司」を元に、独自のアレンジ製法で、新しい息吹を加味した冷凍こっじ漬けの漬物です。シヤキシヤキの食感、生姜と柚子のさっぱりとした風味。とろける味わいのサーモン。懐かしくも新しい味わいです。

【お召し上がり方法】

冷凍保管の上、お召し上がりの際に冷蔵庫内で自然解凍または流水解凍をしてください。冷たくすると一層美味しく頂けます。

通年商品 賞味 冷凍90日間

サバと紅芯大根の糍漬け

紅芯大根は、カブのような丸型で、中を割ると鮮やかな赤が特徴です。肉質が緻密で、発酵による酸で鮮やかな紅に染まり、冷蔵保存等の低温によりいっそう甘味が増します。



大根の赤は、発酵による自然な発色です。着色料は使用していません。

×サバと大根の酸味と甘味の織りなす、熟成風味をご堪能ください。

【お召し上がり方法】

冷凍保管の上、お召し上がりの際に冷蔵庫内で自然解凍、または流水解凍します。



大根壽し 紅こころ

「大根壽し」は、大根と身欠きにしんを糍漬けにしたものです。北前船が北陸に往来した事による産物ともいわれています。

当店の「紅こころ」は、南砺市の農家で栽培する新しい野菜 紅芯大根で作る、目にも鮮やかな大根寿しです。

※商品の赤は漬けた大根が醗酵した自然な発色です。糍に溶け込み、赤くなりません。

合成着色料、合成添加物は使用しておりません。

【お召し上がり方法】

① 冷蔵庫内で自然解凍されるか、袋のまま流水解凍をして下さい。

② 洗わずに、そのままお召し上がり下さい。

・解凍後は、5日程度の内にご賞味下さい。(発酵が進みます)

通年商品 賞味 冷凍90日間

日本の伝統的な食材を、現代の食事シーンに合わせて、ワインにも日本酒のおともにも。



生ハム みたいな BURI like raw ham 鮓師

通年商品 賞味 冷蔵30日間



「生ハムみtain鮓師」は、水産庁のファストフィッシュ商品です。Fast Fish (ファストフィッシュ) とは手軽・気軽においしく、水産物を食べることで、及びそれを可能にする商品や食べ方のことで、今後普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものです。