



酒粕と天然塩が食材の味を豊かに引き出す

ぬり漬けの素

215g 307円(税込)

常温10ヶ月

大吟醸酒など数種類の熟成させた酒粕を能登の天然塩とブレンドしたもので、酒造りに携わる蔵人たちの間で昔から伝わっていたまかない食を、試行錯誤を繰り返して商品化しました。野菜や魚、肉などに塗って、一晚置いておくだけで、素材の美味しさを引き出してくれます。添加物や香料などは一切使用していない自然派食品です。

株式会社 久世酒造店



天明6(1786)年の創業以来、自社田で栽培した独自の酒米(長生米)で酒造りをしています。仕込み水は自社の地下水(硬水)と霊水「清水」の湧水(軟水)の2種類を使い分けています。

〒929-0326 石川県河北郡津幡町清水イ122

TEL 076-289-2028 FAX 076-289-4606

Email : info@choseimai.co.jp

URL : <http://www.choseimai.co.jp/>

長生舞 久世酒造 

