



能登の食材とイタリアの食文化の幸福な出会い

HITOTSUのフィグログ

100g 1,242円(税込)

常温365日 ※夏季のみ冷蔵保存することをおすすめします。

無花果(イチジク)、プルーン、レーズン、胡桃を練り混ぜて作るイタリアの伝統料理・フィグログ。「能登の美味しい」を詰め込んだ食品ブランド「HITOTSU」では、自社農園産ブドウのレーズンや石川県産の無花果、国産の蜂蜜などを練り込んだフィグログを完成させました。冬季にはシャルドネの葉で包んで限定販売します。



株式会社 OkuruSky (オクルスカイ)



「魅力ある複合的な地域づくり」をコンセプトに、自然体験を中心とした事業活動に取り組んでいます。自社農園のブドウなど、能登の厳選食材を用いた商品を心を込めてお届けします。

〒927-0223 石川県鳳珠郡穴水町字鹿波ハ1-1

TEL 0768-56-1522 FAX 0768-56-2523

Email : info@okurusky.jp

URL : <http://www.okurusky.jp/>

HITOTSU ひとつ OkuruSky オクルスカイ 🔍