



能登のスルメイカを丸ごと漬け込んだ西京漬け

## いか<sup>きわめづけ</sup>極漬

1袋 (1ばい入) 790円 (税込)

冷凍 (-18℃以下) 90日

日本でも有数の水揚げ場である小木港のスルメイカを西京漬けにしました。金沢市大野地区の白味噌に、煮切った純米酒、みりん、いしりを加えた特製の味噌床を用いて、ゲソをつけたまま、じっくり漬け込んでいます。冷めたあとも身が柔らかく、ほどよい甘みがあり、子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に好まれる味です。

### 株式会社 したひら



能登で100年以上続く鮮魚店です。地元の食卓で親しまれる魚から味に自信の高級魚まで幅広く取り扱っています。朝どれの魚を下処理した鮮魚セットは、全国に発送しています。

〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津ト字5-1

TEL 0768-62-0078 FAX 0768-62-3533

Email : sakanant@hb.tp1.jp

URL : <http://shitahira.com/ss/>

したひら 能登 鮮魚 通販

