



石川が世界に誇る「ふぐの子」をさらに美味しく

「ふぐの子」^{かも}醸し漬

30g 1,100円(税込)

常温365日

フグの卵巣を2年以上塩漬けと糠漬けにして毒を消し去る石川県特産の「ふぐの子糠漬け」。この漬物を国産の原材料(醤油もろみ、みりん、酒粕、酒米ぬか、てんさい糖蜜、みりん粕)による独自の「醸し漬け」でさらに漬け込んで、「ふぐの子」の濃厚な味をより一層美味しく引き立てた発酵食品です。



吉市醤油店



明治33年創業の老舗で、白山市で唯一、自家製の熟成もろみを使った伝統的な製法で醤油を製造。白山伏流水で仕込んだ絶品の味とこだわりの商品作りで、お客様に喜ばれています。

〒924-0843 石川県白山市安吉町78
TEL 076-275-0908 FAX 076-275-8181

Email : shop@4c1.jp

URL : <http://www.4c1.jp/>

吉市醤油店

