



独自の発酵製法で「能登ふぐ」の味を広げる

「能登ふぐ」^{かも} 醸し漬

40g 800円(税込)

要冷 半年

「醸し漬け」は、天然の国産丸大豆から自社で長期熟成して造った醤油のもろみに、国産の各種発酵食品を加えて漬け床を造り、その漬け床を低温にして酵素を活性化させる独自の発酵製法です。この商品では「能登ふぐ」の身のスライスを醸し漬けにして、ご飯のお供や酒の肴にぴったりの濃厚な風味に仕上げました。

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

