

おつまみ

※価格は全て税込価格です。

<三幸>

サーモン塩辛

400円



脂の乗ったアトランティックサーモンの一番脂の乗ったハラスのみを使用し、国産米の糀、いくらと共に大切に調味し熟成させた発酵食品です。

<永徳>

鮭の酒びたしフレーク

400円



雄の秋鮭と塩のみを原料に、真冬の寒風から初夏の梅雨まで半年余りの時間をかけ独特の風味と旨味を醸した新潟県村上市の名産品です。

<アベシュウ食品>

のんべえ

400円



新潟県南魚沼産のえりんぎを使用。
青唐辛子入り味噌とえりんぎのハーモニー。
ピリリとした辛さが利いています。

<三幸>

牡蠣の酒蒸し

400円



瀬戸内の清らかな海で育った牡蠣は「海のミルク」とも称され、栄養満点で濃厚なうまみが特長です。
その栄養分とうま味をそっくり酒蒸しで閉じ込めました。

<エスケー食品>

鮭の焼き漬け

600円



越後村上の郷土料理の一つで、甘辛ダレに焼いた鮭を浸し、一晚漬け込んだ銀鮭焼漬。そのまま食べても美味しく、また、ほぐしてタレと共にごはんに混ぜて食べるのも美味しいです。

迷ったらコレ! /

三種盛り合わせセット

800円



<両蒲>

いかの塩辛

300円



新鮮なイカを程よい塩加減で仕上げた塩辛。
甘塩仕上げの生漬です。
ご飯のおともに、酒の肴にも最高です!

<丸七食品>

栃尾油揚げ白味噌仕立て

400円



新潟名物「栃尾油揚げ」を新潟県産純米酒で漬けこみ、白みそ・白醤油を加え、柔らかくに仕上げました。噛むたびにじゅわっと染み出る旨味がたまらない!

- ・ 栃尾油揚げ白味噌仕立て <丸七商店>
- ・ 甘海老寒風干し <カネイシフーズ>
- ・ 鮭のうま煮 <永徳>