

おつまみ

※税込価格

<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が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。

<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。

<アベシユウ食品>

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。

・ あられ・おかき 各 200円

食べ切りサイズのスリムパック

・ せきとり監修さきいか 400円

新潟でお馴染みの”あの”鶏の半身揚げ風の
カレー味のさきいか