

品逸の産加無添

那珂川キッチン 新商品

塩麴で熟成・旨味アップ

北海道の最北端、宗谷岬周辺で漁獲される皮の色が銀色に光った「銀毛鮭」を選別して使用しています。鮭には疲労回復や美肌に効果のあるアスタキサンチン、DHA、EPAなどが含まれています。また塩麴には腸内環境を整え免疫力をアップし、代謝を助ける効果を期待できます。



秋鮭塩麴漬

メダイ味噌漬



肉厚で食べごたえあり

宮城県塩釜港で水揚げされた大型のメダイを使用しています。メダイは水深100m付近で回遊している魚で、身締まりが良く脂が乗り、プリプリとした食べ応えある上品な白身魚です。味噌は福岡醸造にこだわり、長年培った技術で職人が作り上げた調合味噌を用いたメダイの旨みを一層引き立てます。



那珂川キッチン TEL 092-951-7470

〒811-1246 福岡県那珂川市西畑 553-12

担当者

