

岩船産味付けもずく

名勝「**笹川流れ**」から岩船港に続く海で、7月～8月に掛けての禁漁期間に、漁師が潜って獲った**岩もずく**を、青森県産のホタテ貝を使い、当社独自の醤油味で味付けいたしました。

当店には「**都岐沙羅の恵み**」というあわびの汁で味付けした、海宝漬もございます。この度その**姉妹商品**ともいわれる、岩船産味付けもずくを製作いたしました。もずくは、三杯酢等の食べ方が主ですが、何か他の美味しい食べ方はないかと思い、試行錯誤した結果、青森県産のホタテ貝と巡り合いました。

ホタテの味と、岩もずくのぬめりの多い中でも、何とも言えないシャリシャリ感があり、その味付けは きっと皆様にご満足いただけるものと思っております。海の恵みの味をご堪能下さい。

※食べ方 あっあつのご飯にかけて、もずく丼として（一押しです!!）
ご飯にかけると、下記の写真のようになります。
酒の肴に・・・そのまま召しあがって下さい。

◎ 解凍方法 パックのまま冷蔵庫で、約1晩解凍して下さい。

◎ 賞味期限 開封しないで冷凍-18℃以下 550日
解凍後 10℃以下で5日以内に

◎ 内容量 400g

《使用上の注意》

ご家庭の冷凍庫には開閉による急激な温度変化がございますので、賞味期限にかかわらずなるべくお早めにお召し上がりください。



名勝 笹川流れ



写真は盛り付け例です。



製造者 (株)ツガイ久 菅原商店
新潟県村上市岩船字上ノ山2122番地34
TEL 0254-56-7531 / FAX 0254-56-6143