

お土産リスト (おかず編)

◎ 永徳

【 鮭の焼漬 】

4切入り ¥1,080

国内産の鮭を特製の醤油だれに漬け込んだ
村上の伝統的な料理です。
コシヒカリにも日本酒にもベストマッチング！
ぜひ、お試しください♪



※参考写真

◎ 永徳

【 鮭巻昆布 】

太巻1本 ¥1,080

国内産の秋鮭の身だけを上質な北海道産の昆布で
巻きじっくり煮込んだ至極の一品です！
コシヒカリにも日本酒にもベストマッチング！
ぜひ、お試しください♪



※参考写真

※※※ 越後湯沢 伝統自然食品 ※※※

【 からいすけ 赤・緑 】

小 65g ¥520

大 135g ¥880

湯沢産のかぐら南蛮(青唐辛子)を使用し、
 地元の農家で古来より受け継がれている
 自家製味噌と調合した至極の一品!!!
 無添加の伝統自然食品です。



からいすけ

越後湯沢 かぐら南蛮

“からいすけ”とは
 新潟県魚沼地方の方言で
 “これは辛いから
 気をつけて食べなさいよ”
 という意味です。



【***双葉の来たら、この一品***】

【焼生姜】 200g
【しその実入り木くらげ】 130g 各 ¥650
【青唐辛子みそ】 270g
【しいたけみそ】 270g

ご飯のお供やお酒の肴にこの一品。
一度食べたらくせになりますよ！
地方発送も承っておりますのでお土産にいかがですか!?



【 魚沼産コシヒカリ 】

450g ￥540

1kg ￥1.080

2kg ￥2.160

5kg ￥4.950

日本一おいしいと評判の『魚沼産コシヒカリ』そのおいしさの秘密は、
地形と気象条件にありました。周囲を山々に囲まれた塩沢では、
ミネラルたっぷりの伏流水を使ってコシヒカリを栽培。
その二つの条件に加え、私たちは有機肥料を利用しています。
皆様に案心しておいしいお米を食べていただきたいから。
丹念に育て上げた『魚沼産コシヒカリ』をぜひご賞味下さい♪

食味ランキング27年連続「特A」は、
魚沼産コシヒカリだけで味も品質も別格です!!!

