



素材にこだわる 津軽の手作り惣菜シリーズ ご贈答用に詰合せ致します



醤油漬け



味噌漬け

○身欠きにしん醤油漬け

「史上最強の身欠きにしん」のブランドを使用した腹骨を取り除き非常に脂がのりコクがあり、中までしっかりと味が浸み込んでいる一品です。旨みを引き出し、甘辛く仕上げています。

○身欠きにしん味噌漬け

「春は、はしりの鰯かで、夏は生キュウリさ味噌つけで」と最高の酒の肴を表している津軽ならではの一品です。身が厚く脂のりが特に良い厳選した身欠きにしんを使用しております、お酒の肴におすすめです。

正味 120g 税込価格 700円



○棒だら・うま煮

津軽地方の田植え時期は赤飯、白飯のおにぎりなどに必ず干した鱈の煮付けが付きました、「これを食べないと田植えが来たとは思わない」と言われるほどのもので津軽一円で作られた料理です。秘伝の味付けと骨まで柔らかくなるまでじっくり煮込んだ「うま煮」です。

正味 200g 税込価格 700円



○清水森ナンバ入りさもだし南蛮漬

弘前の清水森周辺で昔から栽培されていた辛みの中に甘み・風味が特徴の「ナンバ」を使った料理です。ほんの少しピリ辛でしっかりと味がついていますのであったかご飯にかけて食べるのが一番のおすすめです。

正味100g 税込価格 600円