

こだわり商品ラインナップ

商品名	志ぐれはまぐり浅炊き	桑名のり佃煮	貝柱しいたけ炊き合わせ
賞味期限	冷蔵30日	冷蔵60日	常温90日/ 冷凍180日
商品説明	厳選したはまぐりのむき身を、しぐれ溜まりを使ってしぐれ炊きしました。身が固くならないうちに、火力の強い直火釜でタイミングを見極めて素早く炊き上げる、職人の技が光る自信作です。	三重県桑名産の黑板海苔100%使用。生引きたまりを使い、直火釜で丁寧に炊き上げました。海苔の含有率が非常に高い噛み応えのある海苔佃煮です。	菌ごたえの良い貝柱とどんこ椎茸を合わせ、旨味たっぷりに仕上げました。ほんのり山椒を効かせた、ご飯がすすむ味です。
画像			
商品名	かきしぐれ煮	伊勢湾産真いわし浅炊き	三重県産鰹おほか
賞味期限	常温90日	常温180日	冷蔵60日
商品説明	たっぷりのたまり醤油を使った「浮かし炊き」製法で牡蠣の旨味を引き出しました。火力の強い直火釜で職人が煮加減を見極めながら炊くからこそできる、プリッと弾力がありながらも柔らかい自慢の一品です。	旬の時期に漁獲した、ふっくら脂がのった伊勢湾産真いわしを使用。身崩れしない様に、また生臭みを抑える為に、あらかじめ素焼きしてから骨まで柔らかく炊き上げました。薄味仕立てで食べやすくなっています。	三重の鰹節を使い、しっとり柔らかく炊き上げた「ご飯のおとも」です。醤油は地元の溜まり醤油を使用。カツオ産地、鰹節加工、醤油製造ともオール三重商品です。
画像			
商品名	琵琶湖産天然小鮎のあめ煮	うなぎ山椒煮	伊勢ちりめんしぐれ
賞味期限	常温90日	常温30日	常温30日
商品説明	琵琶湖産で6月から7月にかけて獲れる天然原料を使用。水揚げされたその日のうちに炊き上げる「生炊き製法」で、香魚と呼ばれる鮎の美しさそのままに色艶良く炊き上げました。	うなぎ白焼きし、香ばしさを出してから、実山椒を効かせて炊き上げました。ふっくら、煮崩れないように職人が丁寧に炊き上げています。お茶漬けにするのもお勧めです。	伊勢湾で獲れるちりめんを地元のたまり醤油を使って炊き上げました。ご飯との相性は抜群、お茶漬けにするのもお勧めです。
画像			

時期によりお取り扱いのない場合もございます。またこの他にも多数取り揃えております。