

青森県産品にこだわりました!そのままでも美味しく、
お料理にも使いやすいお魚味噌です。

漁師味噌シリーズ

〔^{さば}鯖味噌・^{いか}烏賊味噌・^{ほたて}帆立味噌〕

青森でとれた新鮮な海の幸を、相性の良い味噌とあわせました。
独特の旨みがくせになる一品です!

まるごと青森県産!

原材料にこだわり、すべて青森県産の素材を選びました。脂のりが良く栄養たっぷりの“八戸前沖鯖”、日本一の水揚げ量を誇る“八戸産の烏賊”、旨味成分が豊富な“青森県陸奥湾産帆立”を使用。
そして味噌は地元醸造会社特製の、「明治18年創業の老舗が作るもろみ」をブレンドした特別な味噌です!



鯖 (さば)

脂がたっぷりで栄養も豊富な“八戸前沖鯖”を使用!じっくりと煮込むことで柔らかく仕上げ、骨まで食べられるようにしました。鯖に含まれるDHA・EPAといった栄養素も丸ごとお召上がりいただけます。



漁師の鯖味噌
130g

烏賊 (いか)

日本一のイカ水揚げ量を誇る“八戸の烏賊”を使用。新鮮な烏賊を一度スルメに加工することで、烏賊の風味と栄養素を凝縮させました。濃厚な烏賊の旨みをお楽しみいただけます。



漁師の烏賊味噌
130g

帆立 (ほたて)

青森県陸奥湾産の帆立を使用。旨み成分であるグリコーゲンが豊富に含まれる、夏の時期にとれた帆立のみを使用しております。帆立は高タンパクで、ミネラルやタウリンといった栄養素が多く含まれる食材です。



漁師の帆立味噌
130g

株式会社 味の加久の屋

青森県八戸市大字鮫町字福沢久保3

TEL.0178-33-1151/FAX.0178-35-4582/E-MAIL:sales@kakunoya.co.jp