

新潟海洋高校生が作りました!

鮭魚醬

最後の一滴

S A I G O N O I T T E K I

地元系魚川の川に戻ってきた 鮭を原料にした魚醬です。

いしる、しょうろ、テンパーなどのいせの魚醬に比べて 生臭みが少なく、

ちょうどしたかくし味とし 炒め物や煮物、イカや白身魚の刺身醬油として

お使いいただけます。 △普通の醬油よりも塩分高めですが少量ずつお試しください△