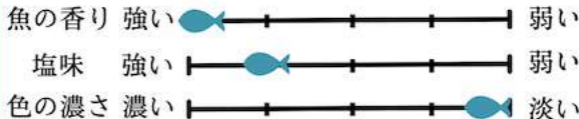




鮭魚醬

『最後の一滴プレミアム』

当社独自の製法により、旨味を最大限に引き出した魚醬。鮭の香りも強く、魚醬好きにはたまらない1品。琥珀色からは想像できない濃厚な旨味。



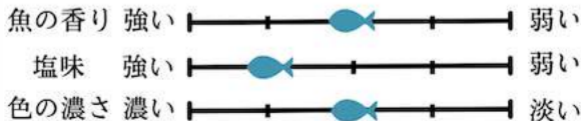


鮭魚醬

『最後の一滴レギュラー』

クセのないスッキリとした後味が特徴。

魚の香りをほのかに感じ、どんなお料理にも旨味とコクを広げてくれる、万能調味料。

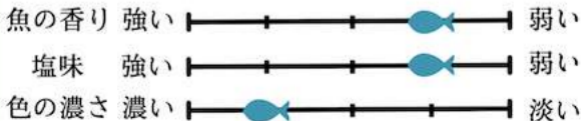




鮭魚醬

『最後の一滴 甘口』

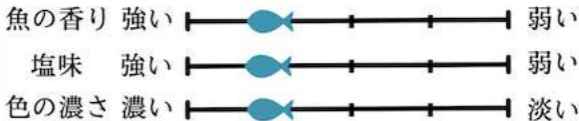
レギュラーにみりん・椎茸出汁をプラス。
まろやかな甘口タイプなので、刺身や
卵かけご飯など卓上魚醬としてオススメ。





『のどぐろ醤油』

小型のノドグロを丸ごと仕込んで発酵させました。高級魚特有の脂の旨味を感じられる贅沢魚醤。唐揚げや魚のフライなどの下味にも。





『甘えび醤油』

糸魚川産の甘えびを丸ごと仕込んで発酵させ、えびの香りと旨味を引き出した魚醤。中華料理と相性抜群。

