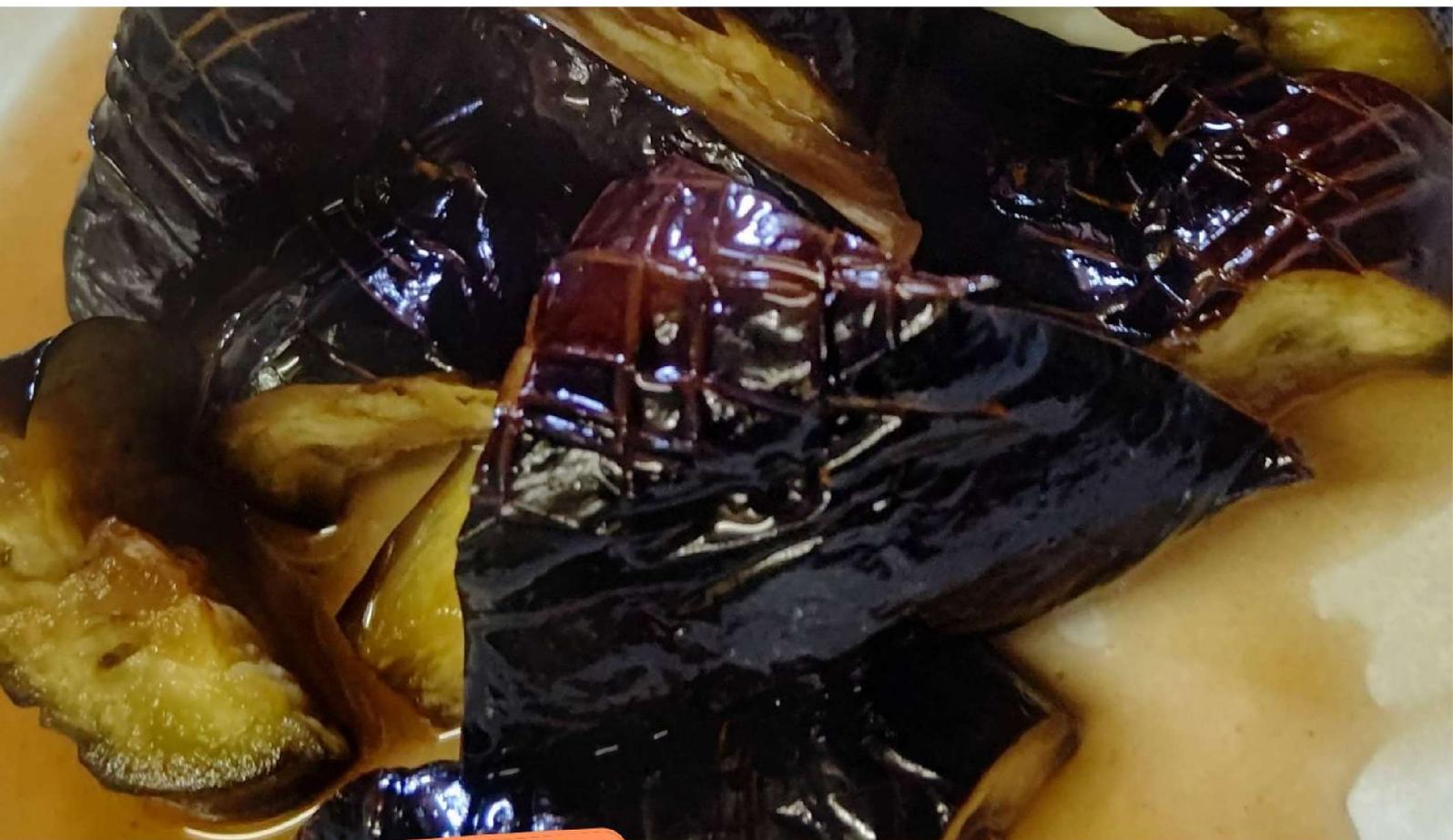


職人が仕上げた 極上の鮎の塩辛



日本酒等のお供に
そのまま



アンチョビのよう
に



原料は鮎の内臓と塩のみ。長期間混ぜて寝かしてを繰り返して作られる鮎のうるか。日本酒や焼酎のお供に。アンチョビのようにパスタや、ソースの隠し味にすればこれまたお酒のすすむ一品に。

