



四  
万  
十  
伝  
統

鮎  
の  
一  
夜  
干  
し

## 低塩で仕上げる手開きの鮎の 一夜干し

原料は鮎と深層水塩のみ。若鮎を1尾ずつ丁寧に手開きし、中をきれいに掃除したのち、低塩で一夜干しに。焼けば旨味ひろがるいちやぼしです。魚焼きグリル、トースター、フライパンなどでじっくりとやいてお召し上がりください。冷凍庫にあると助かる干物です。



恵みをそのままお届け。四万十ものがたり  
生産者：四万十生産有限会社

