

09 水産物漬物 (へしこ・しょうゆ漬を除く)



水産物漬物とは、魚介類を塩漬けして脱水した後、米飯、糠、酒粕などとともに長時間漬け込んだ食品です。馴れずしや糠漬けのように、米飯または糠床に漬け込んで十分発酵させるとともに、独特の風味を持たせた製品や、味噌漬け、粕漬け、酢漬けなど調味料を含む材料に漬け込んで調味した製品があります。

なお、へしこおよびしょうゆ漬については、それぞれの該当ページで紹介しておりますので、ここでは省きます。

01 越前がれい甘づけ



旬の越前がれいを三枚におろし、甘味みりん付けた後、一夜干し、白ごまをふりかけした逸品です。

参考金額：1,050円(税込)
 内容量：約200g、3匹(6片)
 消費期限：1ヶ月
 取扱期間：10~4月末日

有限会社 ブルーマリン

越前町内で水揚げされる越前がれい、越前がれいを主に取扱い、より鮮度の高い商品を旬の期間内に提供しております。10月から翌4月末日までの営業となります。

〒916-0313 丹生郡越前町新保12-60
 TEL.0778-37-1611 FAX.0778-37-0024
 E-mail bluemarine@piano.ocn.ne.jp
 ホームページ <http://www7.ocn.ne.jp/~etizen/>

02 にしんすし



地元では伝統食として愛されているにしんすし。頑固者の職人が素材にこだわって丁寧に仕込み、じっくり熟成させて作っています。

参考金額：210円(税込)
 内容量：1本
 消費期限：1週間
 取扱期間：通年

ハヤシフーズ

〒914-0076 敦賀市元町17-7
 TEL.0770-22-1034 FAX.0770-24-2759
 E-mail hayashi-foods@hotmail.co.jp
 ホームページ <http://www1.rcn.ne.jp/~hayashifoods/index.html>

03 にしんずし



厳選された身欠きニシンに手間をかけた調理方法で熟成・発酵させた商品です。かみしめると深い味わいを演出してくれます。

参考金額：1,320円(5本入り)
780円(3本入り)
内容量：5本入り 3本入り
消味期限：90日
取扱期間：通年

有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所

地元で獲れた水産物の加工を主としています。創業以来、保存食としてのへしこにしんずしなどの発酵食品に力を入れて製造しています。

〒914-0076 敦賀市元町13-17-2
TEL.0770-25-0151 FAX.0770-25-2468
E-mail cotaro@rm.rcn.ne.jp

04 にしん寿司(にしんの翅漬)



一本一本厳選された本乾身欠にしんと良質の麴を使い、丹精込めて漬け込んだ逸品です。伝承の味を受け継いだ自信作です。

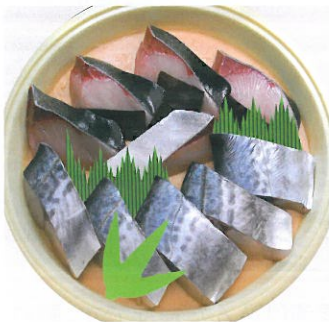
参考金額：2,000円(税込) 冷蔵用箱入
内容量：2本入3袋・大根3切1袋
消味期限：製造日より3週間
取扱期間：通年

株式会社 フジショク

若狭の地、敦賀で育ち、お惣菜工場として地元の味を大切にしてきました。地元の食材を生かし、常に本物を追いつける企業です。

〒914-0812 敦賀市昭和町2丁目20-14
☎0120-25-4710 TEL.0770-25-4711 FAX.0770-25-4782
E-mail info@fujishyoku.com
ホームページ <http://fujishyoku.com/>

05 福井県産鰯と鯖の粕漬け



福井県産の鰯と鯖を特製の練粕に漬け込みました。軽く粕を落とし、焼いてお召し上がりください。

参考金額：5,250円(税込)
内容量：1800g(鰯・鯖各60g×5切れ)
消味期限：60日
取扱期間：11月～12月

有限会社 米又

福井の名刹「永平寺」ブランドの朝がゆ・胡麻豆腐をはじめとする、観光土産、一般流通商品の製造販売をしております。

〒910-0017 福井市文京7丁目27-2
TEL.0776-26-1019 FAX.0776-26-1095
E-mail komemata@wonder.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.rakuten.co.jp/komemata/>

06 鰯の吟醸漬



脂ののった養殖の鰯でへしこを作り、黒龍の吟醸酒かすで20日間漬けました。

参考金額：1,000円(税込)
内容量：12切
消味期限：7日
取扱期間：あるだけ

有限会社 うな信

うなぎが本業ですが色々創る事が好きで毎日何かに向かって78才の生き様です。

〒918-8003 福井市毛矢1丁目7-22
TEL.0776-35-2220 FAX.0776-35-6850

07 若狭ぐじの味噌漬け



若狭小浜港へ水揚げされた新鮮な若狭ぐじを、脂ののりと肉質を吟味し選んで1尾1尾丁寧に調味いたしました。

参考金額：2,000～3,000円(税込)
内容量：400～500g(1尾)
消味期限：冷蔵で1週間
取扱期間：通年

小川商店

地元の魚にこだわって取り扱っています。いろいろな注文に応じて調理などをして発送しています。

〒917-0071 小浜市一番町4-13
TEL.0770-52-1044 FAX.0770-52-1054