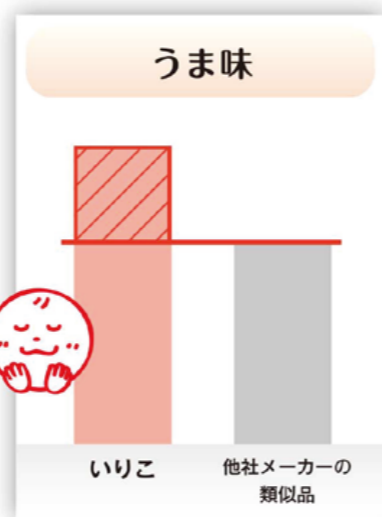
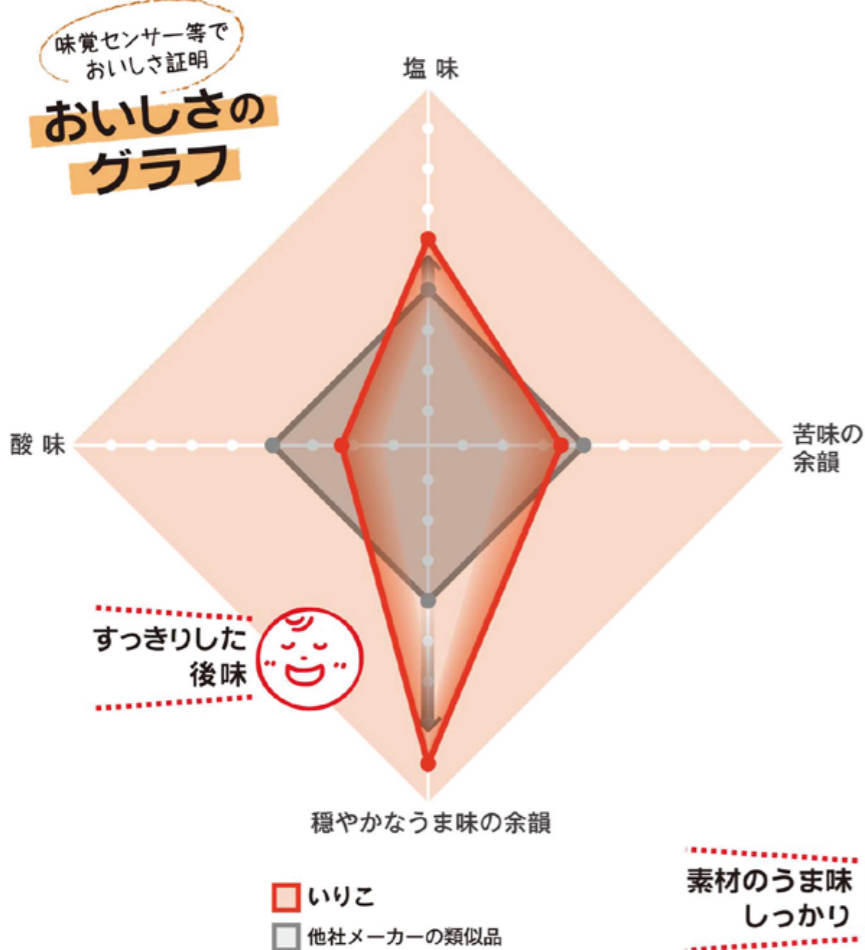


苦味が少なく、噛むほどに広がる素材のうま味

いりこ(ソフトタイプ)



- 1 ひと口目から感じるうま味。ほどよく効いた塩味。
- 2 酸味と苦味の余韻が控えめで、すっきりした味わいです。
- 3 丁寧に下処理したいりこは自然の味わいそのまま。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



松江市

食品

私のおすすめレシピ

いりこおにぎり



材料(おにぎり2-3個分)

いりこ/15匹
ごま油/大さじ1/2
ごま/大さじ1/2
ピーマン/1個
メンマ/25g
料理酒/大さじ1/2
ご飯/150g

作り方

- 1 ごまを香ばしくなるまで炒め、ごま油を加える。
- 2 ピーマン、メンマ、いりこ、酒を入れて軽く炒める。
- 3 ご飯に2を混ぜ、ラップにとり、しっかり握って完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

味噌と和えていりこ味噌に。

みりん、ごまをからめトーストし、甘香ばしく。

かきあげの具として。

期間限定で水揚げされた小ぶりのいわしを使用。化学調味料・酸化防止剤などは一切使用せず、安心・安全ないりこ(煮干)を作りました。自然な味をそのままに柔らかく仕立ててあります。柔らかく、えぐみ、生臭み、苦味がなく、滋味深い素朴な味わいが特徴です。

塩分が低く、カルシウムや鉄分、DHA・EPAが豊富



井上 賢治 社長



いりこ(ソフトタイプ)

原材料 かたくちいわし、食塩
内容量 40g
保存方法 常温

価格 500円(税抜)



生産者情報

松江塩干魚株式会社

〒690-0047 島根県松江市嫁島町14番19号

TEL.0852-23-2000

http://enkangyo.com/

