

加賀橋立
北前船の里

岬のたより

SMOKED SOY SAUCE

お土産にご家庭で

石川県
加賀市
橋立町



燻製しょうゆ

120ml入
¥750
(税別)

ほのかな甘みと
香ばしい薫りの醤油です！

ご使用方法

卵かけごはんや、魚、肉、野菜などを漬け込んでの様々な料理。また、サラダなど食材にそのままかけてお召し上がりください。香りを楽しみ、あらゆる料理の旨みがいっそう引き立ちます。

この燻製しょうゆは、しょうゆを燻製ただけでなく、新鮮な魚やカニで有名な橋立の老舗醤油そのものの中に薫香を混ぜた、旨みと薫り豊かな逸品です。

さら引き立つ、
甘味とコク。
特製 こだわりの燻製しょうゆ
120ml入 ¥880 (税別)



「こだわりの燻製しょうゆ」を焼いた後に、さっとかけてお召し上がりいただくと、さらに、香ばしい豊かな風味をお楽しみいただけます。

日本海の美味しい魚
肉厚で旨み凝縮

一夜干し



赤かれいの一夜干し 約150g ¥680(税別)

はたはたの一夜干し 約160g ¥680(税別)

甘えびの一夜干し 約80g ¥680(税別)

ほどよい塩分で味付けしてあります
素焼きはもちろん、唐揚げなど本来の旨味をお楽しみいただけます



KASANOMISAKI-CLUB

カフェ・ランチ 加佐ノ岬にて販売

通販もOK!

お問合せ
詳細は

株式会社 加佐ノ岬倶楽部
〒922-0554 石川県加賀市橋立町3-23
TEL. 0761-75-1627

<http://www.kasanomisaki.net>
E-mail: mail@kasanomisaki.net

加佐ノ岬倶楽部
パワースポット