

商品説明

(全商品 無添加無着色)

あま酒



¥250



11代目のむしろ編み



12代目のこも編み

このあま酒のこうじ米は、新潟県産 100%です。こうじ菌は癖のない純白菌ですので、真っ白なあま酒です。糀を作るには、1升盛りのへいぎ(木箱)を使い「家伝の工法」で均等に糀花を咲かせました。写真は糀造りに使う「藁むしろ」と「藁こも」を親子で制作しているところです。あま酒はその糀だけで醸造し、その味は「やさしい甘さ」「昔の味」と評判を頂いております。



¥864

狐尻味噌

原材料の大豆、糀米は「あま酒」と同じ新潟産で、醸造期間は1年以上です。仕込桶は酒樽と同じ6尺の木樽ですので「**本醸造木樽造り**」です。味噌の味は、「香りの良い味噌」「やさしい昔の味」と評判を頂いております。



¥650

あがの漬

朝取りした「大根」「丸なす」「きゅうり」の素材を、狐尻味噌に漬け込み、何回も漬け換えを繰り返した手の込んだ味噌漬けです。その味は「**さっぱりとした飽きのこない味**」「**おいしい味噌漬け**」と評判を頂いております



¥700

身欠きにしんのこうじ漬

みがきにしんの糀漬は、家伝のあま酒で漬けた津川地方独特の郷土料理で、冬場のタンパク源として、又正月料理の逸品として、地元では好まれております。生のままで食べてもよし、フライパンでさっと熱を通してよし、この商品で奥阿賀の伝統の味覚を堪能して頂ければ幸いです。

当店の自慢の逸品



¥540

宮川の塩こうじ

宮川の塩こうじは、家伝のこうじで醸造しておりますので、こうじの甘さを十分に引き出した真っ白な塩こうじです。塩は赤穂塩です。調理方法は、野菜の漬け物や魚・肉等の焼き物の味付けに、また煮物やお鍋にも美味しい発酵調味料としてご使用して下さい。

野菜の浅漬けの 説明書付き