

鯖四丁目

- ◎山梨県産のゆず酢とワインビネガーで真鯖（国内産）を扱いました。
- ◎薄皮をとってありますのでそのままお刺身にどうぞ。小骨の気になる方は抜いてからお召し上がり下さい。

（富士川町産ゆず酢使用）

ゆずしめ鯖



山梨県産のゆず酢と山梨県産のゆず皮ペーストを使用した、香り豊かなしめさばです。さばの原料にもこだわりを持ち脂質の高い物をしようしております。

ゆず搾り（ゆず酢）



香りの高い穂積の柚子を手搾りでまるごと搾った、果皮の成分と果汁の成分が入った果汁100%の果実酢です。

（富士川町 日出づる里活性化組合）

（山梨県産ワインビネガー使用）

ワインしめ鯖



山梨県のワインビネガーを使用し、後味にふんわりと香る様に調整しました。今までのしめ鯖に比べ、洋風に仕上がっており、ワインに合うしめさばとなっております。

山梨産ワインビネガー - PS



原料の葡萄は山梨県産「甲州」に限定した純ワインビネガーです。まろやかで芳醇なコクと、おだやかで使い易い酸味が特徴です。

（内堀醸造株式会社）



甲信食糧株式会社