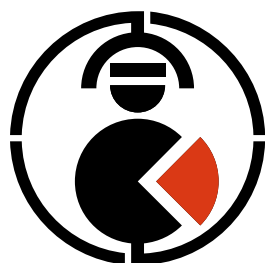


# 幸のこわけ

富  
山



越  
中

## ほたるいか 浜干し、素干し

富山湾の海洋深層水で漬  
け洗いした浜干しと、お  
塩で干し上げた素干し。  
ワタを焙るとより風味が  
引き立ちます。

## しろえび素干し

富山湾産しろえびを使用。  
そのまま食べるのは勿論、  
そばやお吸い物に入れたり  
、お出汁にも。

## ぶり燻し

富山湾産のぶりを富山県産  
りんごチップで燻製に。  
燻製の香ばしさと甘辛いタ  
レがお酒にぴったり。

## 極上北前昆布

昆布の王様と言われる  
羅臼昆布を使用。  
焼酎や日本酒に入れ、  
昆布酒にするのも○

## 素干し糸するめ

松前漬けにも使用される  
国産スルメイカを、風味  
はそのままに食べやすく  
細切りにしました。