

越中富山

幸のこわけ

芳醇な甘みと香り

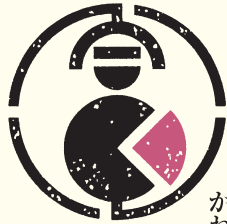
ほたるいか

粕漬

かね七

謹製

要冷蔵



調味した酒粕に、ほたるいかをまるごと漬け込み熟成。まろやかさと豊かな風味が楽しめる一品。



詳しい商品情報はこちら!
越中富山 幸のこわけ 検索



外キャップ

名称：ほたるいか粕漬
原材料名：ほたるいか(日本海)、酒粕、発酵調味液、砂糖、食塩、焼酎、醤油(小麦・大豆を含む)、甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘多糖類、酒精
内容量：120g(ほたるいか60g・調味粕60g)
賞味期限：枠外右側に記載
保存方法：冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
販売者：かね七株式会社11
富山県富山市水橋島等297TEL 076-478-1111
<http://www.kane7.co.jp>

◎アルコールが含まれていますので、ご注意ください。◎ほたるいかの目玉は取ってお召し上がりください。◎開封後はお早めにお召し上がりください。栄養成分表示(100g当り)熱量165kcal・たんぱく質11.2g・脂質2.9g・炭水化物23.3g・食塩相当量4.38g