

ワインに合う、みそ漬

～美味しいみそ漬は特別なワインをさらに味わい深く～

ワイン・日本酒・味噌・チーズは、みな発酵食品なので食品同士の相性がとても良く、健康にも良いそうです。いつものワインがよりいっそう美味しくいただけますよ。



燻鴨のみそ漬

燻鴨(かおりがも)のみそ漬です。そのまま薄くスライスして赤ワインや焼酎のおつまみに、スライスしたお好みのチーズを重ねておしゃれな前菜に、様々な料理にお使い頂けます。



あんこうの肝のみそ漬にいたしました。とろける様な舌触りは、まさに海のフォアグラと呼ばれる逸品です。



あん肝のみそ漬

～「おいしさのために時間と手間暇を惜しまず」これが香の蔵のこだわりです～

ハーブソルト
クリームチーズのみそ漬



ハーブの香りと味噌の風味が絶妙な逸品です。



ペペロンチーノ
クリームチーズのみそ漬



ペペロンチーノを再現したクリームチーズ、お酒のお供にピッタリのみそ漬です。

メーカー名 福島県南相馬市 みそ漬処 香の蔵		(菅野漬物食品)		<201030>	
品名	規格	賞味期間	JANコード	備考	
燻鴨のみそ漬	50g箱入	60日	4901557203301		
あん肝のみそ漬	30g箱入	60日	4901557203400		
ペペロンチーノ クリームチーズのみそ漬	35g箱入	90日	4901557203059		
ハーブソルト クリームチーズのみそ漬	35g箱入	90日	4901557203042		

※詳細については下記までお問合せください。