

味にゆうす 一味覚人情報

愛知県 平松食品

あゆ甘露煮

～今年も鮎の時期、到来～

美しい鮎が出来上がっております



その土地において伝統的に
培われた「本場」の製造と、
地域特有の食材を用いて
「本物」の味を造り続ける
マークです。



～あゆの甘露煮ができあがるまで～



◎鮮度が落ちないように、
氷を使いながら、串打ち
します。

◎串打ち後、乾燥させ余分な脂を落としてから、
じっくりと焼き入れし、一晩寝かせます。

◎昔からの「魚煮籠」で
鮎の美しい姿を崩さぬよう、
炊き上げ、三日目の朝、
仕上のタレを掛けて
出来上がります。



「小あゆ甘露煮」もいかがですか？

琵琶湖で獲れた小鮎を一尾ずつ並べて、
丁寧に焼き、じっくりと炊き上げました。
炊き上げには「三河みりん」を加えることで、
自然な甘みに深いコクを感じます。
シンプルな原料を使用するからこそ、
丁寧な製法により美味しさが生まれます。

愛知県

メーカー名:

平松食品

<230301>

品名	規格	賞味期間	JANコード
あゆ甘露煮	2尾入	常温120日	4956460109349
琵琶湖産 小あゆ甘露煮	95g	常温120日	4956460109103

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで TEL042-385-0384/FAX042-385-0483

滋賀物産株式会社