

初夏の味をご家庭で！



# 天然鮎めしの素



約19cm程の天然あゆを、内臓を処理した後一度加熱しました。付属の鮎魚醬と共に、2合のお米と炊き上げて下さい。頭・中骨があります。取り除いて混ぜ合わせてください。鮎好きな方は、中骨も一緒に召し上がって下さい。



**これは美味しい！**  
魚の臭みはありませんが、鮎の香りはあります。

**榎野川(ふしのがわ)**  
山口市の中心部を流れ、瀬戸内海・山口湾へと注ぐ榎野川は、豊かな自然が残る美しい河川環境に恵まれ、ホタルが舞い天然鮎も遡上する清流として知られており、様々な生き物が生息しております。



# 柑味鮎めしの素 (養殖)

山口大学農学部と共同開発した、ミカンの皮を食べさせることで、柑橘類の風味を持つ養殖鮎が育ちます。この鮎を使用。

鮎の香りが苦手な方はこちら



名称	たきこみごはんのもと
原材料名	【鮎】鮎(山口県産)、食塩 【鮎魚醬】鮎魚醬(鮎(山口県産)、麴(小麦・大豆を含む)、食塩)
殺菌方法	鮎:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	鮎2尾、鮎魚醬30ml



HP

山口県

メーカー名:

フシ ノ カワ ギョギョウ キョウドウ クミアイ  
**榎野川漁業協同組合**

<240219>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
天然鮎めし	天然鮎 2尾 あゆ魚醬30ml	常温 180日	4988573001159	天然鮎2合用
柑味鮎めし	みかん鮎 2尾 あゆ魚醬30ml	常温 180日	4988573001418	養殖鮎2合用