



※写真はイメージです。

岩魚の一夜干し

北アルプスの雪解け水で育った、身の引き締まった新鮮な岩魚を開き、うす塩水に約20時間浸け乾燥させて、更に冷やしてつくり上げた商品です。サッとあぶる程度焼いてお召し上がり下さい。

4 岩魚の一夜干し

岩魚10枚入り

¥4,780 [送料・消費税込]



【セット内容】

岩魚の一夜干し 5枚×2袋入り
(真空パック冷凍)

[製造元]岩魚郷

※パッケージは予告なく変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。



HOTEL AMBIENT

安曇野



※写真はイメージです。

信州サーモン詰合せ

信州サーモンは肉質が細かく、トロリと溶ける舌ざわりが特徴の、信州ブランドの魚。

お刺身：脂がのっているのにさっぱり口けるおいしさ。

燻製：ほどよい甘さがおつまみに最高です。

パストラミ：塩こしょうのみで味付け。ワインにピッタリ合います。

味噌漬：味噌とよくなじんでいます。ご飯やお酒のお供に。

5 信州サーモン詰合せ

お刺身/燻製/パストラミ/味噌漬

¥4,780 [送料・消費税込]



【セット内容】

信州サーモン(冷凍品)

お刺身100g×1袋

燻製100g×1袋

パストラミ100g×1袋

味噌漬40g×2ヶ

[製造元]岩魚郷

※パッケージは予告なく変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。



HOTEL AMBIENT

安曇野