

肝あえは、あえたてが一番旨い!!

あんこうの肝あえ

1,050円

(約2人前)

食前に和えるのが おいしさのヒミツ

「あんこうの共和え」として、この地方に昔から伝わる郷土料理。あん肝味噌と、あんこうの身を和えるこの料理は、時間が経つにつれ、あんこう独自の旨みや、味噌の風味が薄れていきます。そこで、旨みが最も引き立つ和えたての味を大切にし、お客様に最も美味しい時に、お召し上がりいただけるよう、考え抜いたのがこの商品!! 独自に調合した絶品「あん肝味噌」とぷりっぷりのあんこうの食感を存分に味わってください。



酒の肴におすすめ (出来上がりイメージ)



高級なものにはワケがある!!

冬の高級魚「あんこう」は淡白な身質に、こってりとした脂分が多く海のフォアグラともいわれる肝、コラーゲンが豊富な皮が特徴的な魚です。この商品の味の決め手となる「あんこうの肝」が最も大きくなる11月から2月に獲れたものだけを厳選して使用しているため、味には絶対の自信があるんです!!

お問合せ先

電話 0173(77)3167 / ぶかうら開発・岩崎工場