

# 宇野千代が好きだった平清の鮎姿煮

50年間のベストセラー商品。

晩秋にとれた子持ち鮎を、風味と姿を損なわずに甘露煮にしたものです。骨までやわらかく煮込んだ鮎を缶に詰めてありますので、保存性が高く、いつまでも美味しくご賞味頂けます。

「おはん」の著者で岩国出身の宇野千代が、故郷の自慢の品として、知人友人に贈ったものとしても知られています。



鮎姿煮(4尾/缶) 商品番号 E01 1缶入り 2,880円(税込) 商品番号 E02 2缶入り 5,700円(税込)

商品番号 E04



鮎うるか (順入り80g)  
2,160円(税込) 要冷蔵

鮎の内蔵を塩漬けにしました。やみつきになるお酒に欠かせない大人の味です。

商品番号 E05



鮎仔うるか (順入り80g)  
3,030円(税込) 要冷蔵

鮎の卵を塩漬けにしました。日本のキャビアとも言われる絶品です。

商品番号 E06



おおひら  
(2人前・レトルトタイプ)  
780円(税込)

岩国を代表する郷土料理の一つ。岩国れんこんをはじめ、野菜をふんだんに使った体にやさしい煮物です。

商品番号 E08



鮎めしの素  
(3合用・炊き込みご飯の素)  
980円(税込)

人気の鮎飯をご家庭で手軽に味わえるようにしました。

商品番号 E09



竹の子ご飯の素  
(3合用・炊き込みご飯の素)  
840円(税込)

日本三大竹林の一つ、錦川の竹林で朝陽りの竹の子を使用。香りとしゃきしゃきとした歯ごたえを残して、風味豊かに仕上げました。

商品番号 E10



かきめしの素  
(3合用・炊き込みご飯の素)  
980円(税込)

海のミルクとも言われるかきは、冬の寒い時期に水揚げされた広島かきを使用。料亭ならではの食感をお楽しみください。

商品番号 E24

大きなりの  
がね栗パウンドケーキ (スライス)

がね栗の大きな粒を生かして栗をおいしい渋皮煮にしてパウンドケーキに仕上げました。がね栗の粒の大きさにはびっくりです。



6枚入り 1,760円(税込)

商品番号 E25

たっぷり  
がね栗パウンドケーキ (1本)

がね栗の渋皮煮をたっぷり300g入れました。生地はしっとり仕上げてあります。

2,160円(税込)



商品番号 E26

がね栗のシャーベット

がね栗の渋皮煮だけで作りました。すっきりとした味わいを冷たくお召し上がりください。

2,800円(税込)



冷凍 (要予約)