

合資会社吉野（斜里町）

## 銀がれい味噌漬



商品イメージ

【知床しゃりブランド認証品 認証第20号】  
1kg以上の大型の銀がれいを使い、北海道丸大豆と再精製した塩を使った手作り味噌に、20～40時間かけて、低温でゆっくり漬けています。銀がれいの持つ脂分とおいしい味噌の絶妙なハーモニーが特徴で、最初に口に含んだ時に銀がれいの味がして、後から味噌の風味が追いかけてくるような食味です。

### 商品概要

ジャンル	水産加工品
規格・容量	90g×2切
希望小売価格	1,130円（税別）
原材料	銀がれい(北海道知床沖)、味噌、砂糖、みりん、清酒
保存方法	冷凍（-18℃以下）
品質保持期限	180日
年間生産量	5,000パック
最小取引数量	30パック

### お問い合わせ

団体・企業名	合資会社吉野
代表者	吉野英治
住所	〒099-4115 北海道斜里郡斜里町光陽町17番地4
電話	0152-23-2133
F A X	0152-23-1620
担当者	店長 吉野壮亮
ホームページ	<a href="http://www.shiretokokoubo.com/">http://www.shiretokokoubo.com/</a>