

徳島県

素材の旨味凝縮! 天然鳴門鯛「鯛めしの素」&山仁の鯛魚醤

世界三大潮流のひとつである鳴門海峡の激流で育ち、旨味と身の引き締まった天然鳴門鯛を贅沢に使用した「鯛めしの素」。鯛は鳴門市北灘沖で水揚げしたもの。香り高く澄んだ北海道利尻産昆布と付属のタレで炊き上げることで、素材本来の味を堪能できる。鳴門海峡の激流に揉まれて育った天然鳴門鯛を100%使用した「鯛魚醤」も人気が高い。

山仁産業有限会社

tel 088-683-8230(販売事業部)
徳島県鳴門市北灘町粟田字東傍示13-3



コレ凄い!



使用される魚介は、水揚げ後、活〆などの処理から加工まで一貫して行い、鮮度を保ったまま加工されている。



山仁産業有限会社の定置網漁で水揚げされた鯛は、素材本来の旨味が凝縮。特別な日の食事にも最適。



新鮮な魚を使った自慢の加工品。山仁の鯛魚醤のパッケージは、フードロスへの思いを共感するアート集団「チームラボ」が担当