

東北の伝統、魔法の“自然派”調味料

三五八(さごはち)

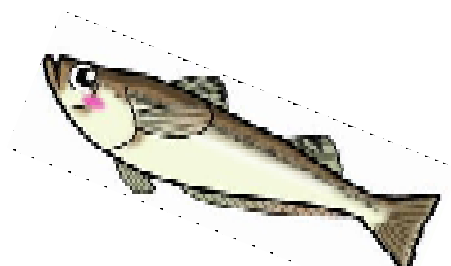
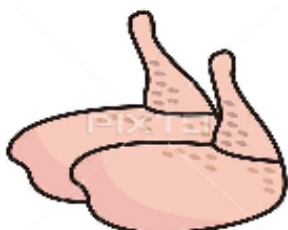
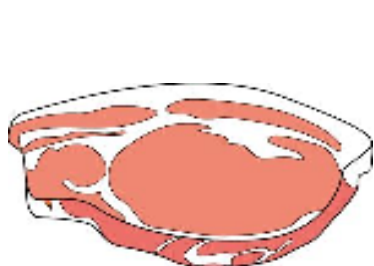
三:塩(3割)
五:麴(5割)
八:米(8割)

秋田産 寒造り 2年熟成
超格安 キロ580円

塩3割、麴5割、米8割を水といっしょに混ぜ合わせて、1~2年熟成させたものが三五八(さごはち)です。

塩麴を更に濃厚にした味わいで、素材に少量塗って1日寝かせれば豊かな味わいに。

野菜にも使えますが、豚肉、鶏肉、魚などとの相性が抜群です。



2年物は数量限定につき、なくなり次第、1年物に切り替わります

お米農家が寒中に仕込んだ本場もの！

他にもこんなにも色々な商品があります

八幡平ポーク(四元豚)、秋田産朝締め比内地鶏、比内地鶏の卵、秋田産黒毛和牛、国産フランスうずら、青森産殻付ホタテ、高知産天然鮮魚、各地の有機野菜、千葉産ハーブ、山形産マッシュルーム、秋田産白神アワビ茸、天然山菜、天然きのこ、稲庭うどん、米、ひかりれんこん、青森産にんにく、青森産長芋、北海道産食用ほおずき、芽ねぎ、秋田産アカシヤ蜂蜜、ワイン、酒類など・・・(何なりとお問い合わせ下さい)

《 創業17年、産直のパイオニア 》

株式会社 日本産直市場 〒116-0002 東京荒川区荒川7-46-1-608
TEL 050-1475-5809 / FAX 050-3488-3460 (担当:下田)

価格は送料・消費税別です
送料は出荷場所別にかかります
スポット注文は代引きで承ります