

①伝統の味



数の子わさび

酒粕を当社独自のノウハウにより熟成させ、風味豊かに仕上げました。また上乘せに食べやすくあっさり味付けした数の子を加え、見た目のアピールポイントとしております。

②いかの定番



いか黄金

いかと魚卵を使った水産珍味の定番品。真いかを食べやすいサイズにカットし、艶やかな魚卵を和え、黄金色に仕上げた一品。プチプチした食感にお酒がすすみます。

③ねばねば最高



松前数の子

国産昆布を自社醸造の醤油を使用し漬込んだ松前漬に、明るい色調に仕上げた味付け数の子に乗せた商品。そのままごはんのおかずや酒の肴として、ときにはアレンジして様々なメニューにもご活用頂けます。

④日本酒にぴったり



貝わさび

つぶ貝の程よい弾力が食べ応えを演出します。割り干し大根は、辛みと昆布のうまみをギュッと吸収しながらも、心地よいシャキシャキとした食感が残ります。そして、ツンと鼻に抜け、そこからじわっと口に広がる自社ブレンドの辛みが後を引きます。

⑤こりこりチーズ



貝ひもチーズ

口に近づけると、チェダーチーズの濃厚な香りが感じられます。一口食べるとチーズの酸味と甘味そして貝ひもの塩味が、そして貝ひものシャキシャキとした歯ざわりを楽しめます。最後にブラックペッパーの辛みですっきりしながらもチーズのコクが口の中に残ります。

⑥韓風さきいか



さきいかキムチ

さきいかを味噌、にんにく、唐辛子、りんごペーストを使用したたれで和え、旨味、甘味を引き立たせました。ごま油の風味も効かせ甘味のあとの辛みが癖になる一品です。

⑦味噌とままかり



ままかりのなめろう

サッパは、さっぱりとした味わいが特徴で、別名「ままかり」と呼ばれる魚です。そのままかりに越後味噌、ねぎ、生姜、にんにくを加え隠し味に、ロースト香のある葱油を加えコクのある味わいにしました。

⑧さっぱり酢漬



にしん酢漬

にしんを自社独自の味付けで調味し、野菜と魚卵を彩り良く和えた酢の物です。「お酢」特有の鼻にツンとくる酸味を抑え、さわやかな味わいに仕上げました。そのままごはんのおかず、また酒の肴としてお召し上がりください。

⑨こりこりピリ辛



中華くらげ

厳選したくらげをごまの風味香る中華風に仕上げました。見た目や味のアクセントに唐辛子を入れ、くらげ特有の弾力ある食感がやみつきになります。

⑩昭和みそ漬&旨味たっぷりたくあん



みそ漬&たくあん盛合

ずしっとしょっぱく、また越後味噌の味わいが楽しめる“みそ漬”と歯ざわりの良い国産大根を甘口に仕上げ、旨味たっぷりに仕上げた“たくあん”。酒が進む二つの漬物を盛合せにしました。



マルタスギヨ株式会社