



1

福島

阿武隈 紅葉漬 〈阿武隈紅葉漬さん〉

江戸時代から伝わる伝統食品。鮭の身と麴の色合い、また紅葉の時期にとれる鮭を使うことが名前の由来です。秋鮭を良質な米麴と塩で漬け込んで発酵させ、とろけるような食感に仕上がっております。



2

宮城

伊達の牡蠣グラタン 〈本田水産さん〉

宮城県産の殻付きかきを1個そのまま使用。牡蠣の煮汁を使用したホワイトソースも美味です。牡蠣はしっかりと加熱調理の後、冷凍していますので、安心してお召し上がりいただけます。



3

三重

まぐろかま煮付け 〈尾鷲金盛丸さん〉

マグロの卸売りが主な生業、国産の生ビンチョウマグロを新鮮なうちに解体し、そのカマを入手することができます。自社の特製タレで丁寧に煮付けました。冷凍のまま袋ごと湯煎で8分。



4

鳥取

豚タンの味噌漬け 〈あかまる牛肉店さん〉

鳥取の精肉店「あかまる」さんは、レストランも営み、オリジナルレシピで作ったお肉の加工品も得意です。豚タンを自家製のみそだれで味付けしました。解凍後、焼くだけで簡単に召し上がれます。



5

熊本

からし蓮根 〈おだ商店さん〉

「自分たちで作った蓮根で、熊本名物からし蓮根を作りたい」と蓮根の栽培から自社で行っています。サクサクの蓮根、ツーンと鼻にくる辛さ、しっとりした薄い衣が美味しいです。

湯煎か
電子レンジ
で解凍

自然解凍
NG



阿武隈紅葉漬のアレンジ

食べる分だけお皿に出して解凍します。大葉がとても良く合いますので是非、大葉を添えて召し上がれ。イクラをトッピングすると一段と高級感ができます。



豚タンの味噌漬けのアレンジ

お野菜との相性もばっちりなので家にあるお野菜と一緒に炒めるだけでボリュームのある1品が完成します。味付け不要でお野菜たっぷりのおつまみの完成です。

ツマミクルTOPICS

10月1日は日本酒の日

日本酒造組合中央会が1978年に定めた「日本酒の日」

その前後の9/25(土)~10/3(日)は「日本酒で乾杯 WEEK」

10/1(金)17:30~19:30には無料配信ライブもありますよ。



「日本酒の日」公式サイト <https://kampai-sake.jp/>