



1

富山

サバと紅芯大根の糍漬け
くよね田さん

北陸の伝統食「かぶら寿し」の製法、技術を生かし、新しい逸品を。地元(南砺市)の農家さんが育てた紅芯大根とシメサバを、鮮やかな色の糍漬けにしました。



2

富山

白えびの燻製
く日幸海産さん

「富山湾の宝石」と称される白えびは、世界中でも富山湾にしか生息していないエビです。燻製にすることで殻ごと、美しい姿かたちの白えびをご賞味いただけます。



3

福島

かにかまステーキ
くおのづか食品さん

カニの身と玉ねぎがポイントのオリジナルかにかまです。まだ一般に販売していない特別感もお楽しみください。



4

千葉

水郷どりハラミ塩だれ
く水郷のとりのやさん

1羽から4gという希少部位(鶏の横隔膜)。クリスマスシーズンだからまとまった数をツマミクルで仕入れることができました。濃い味付けなので、野菜と一緒に炒めるのがおすすめです。



5

長野

枝付き巨峰のセミドライぶどう
くマルモ秀果園さん

巨峰栽培60年以上の歴史を持つ秀果園の逸品。果汁を十分残した半生干しぶどうです。柔らかい食感と生のぶどうに近い香りが特徴です。巨峰以外にも、様々な品種のセミドライぶどうを作っています。

ツマミクルTOPICS

お気に入りおつまみ投票

ツマミクルが始まって1年が経ちました。ありがとうございます!そこで、これまで届いたおつまみで「おいしかった」「印象に残っている」「また食べたい」など、皆様のお気に入りのおつまみの投票を行いたいと思います。ぜひぜひご協力お願いいたします。これからもツマミクルをどうぞよろしく願いたします!

※投票いただいた方には翌月発送時にささやかなプレゼントをお付けします。但し、お名前が不明な方にはプレゼントをお届けできない場合がございます。ご了承ください。



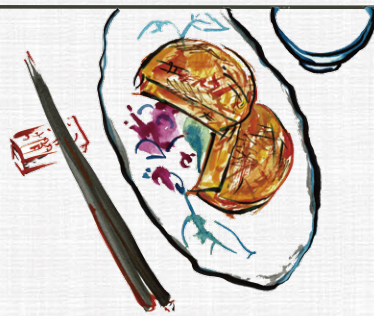
アンケートはこちら

簡単アレンジ



セミドライぶどうのアレンジ

セミドライぶどうを、ひたひたのラム酒に一晚(〜5日ほど)漬けます。ティースプーンにバターと、ラムレーズンを1粒。贅沢なレーズンバターはちぢびどうぞ。



かにかまステーキのアレンジ

そのままサラダに、衣をつけてフライにしても美味しいですが、ツマミクルスタッフおススメはバター焼き。こんがり焼け目が付くまで両面焼きます。