

# なまこやの このわた

なまこや の このわた



## 能登で育まれる手造り珍味

日本三大珍味に数えられる「このわた」は、なまこの腸を塩漬けにした日本を代表する珍味です。

当社の「このわた」は、能登の里海に育まれた能登産なまこのみを使用し、熟練の職人が一本一本丹精込めて選別し、塩漬けにしています。

口に含んだ瞬間に広がる濃厚な里海の香りと、まろやかな舌触りは格別です。

お酒の肴としてはもちろんのこと、温かいご飯の上のせても至高の逸品です。

賞味期限は冷凍で6カ月となっています。

25g(竹筒入り) 1,026円(税込) / 40g(小瓶) 1,566円(税込) / 80g(大瓶) 2,916円(税込)

**入手先** 和倉温泉なまこや本店、食祭市場店、ネット販売、百貨店等

有限会社大根音松商店 なまこや

七尾市石崎町香島1-22

TEL (0120)33-7058 FAX (0767)62-2235 E-mail support@namakoya.com URL <http://www.namakoya.com/>