

# なまこやの 干くちこ

なまこやの ほしくちこ



## 能登の海を凝縮した 極上珍味

「干くちこ」はなまこの卵巣(くちこ)を細繩にかけ三角形に素干しした珍味です。その中でも能登産なまこはひときわ磯の香りが豊かだと高い評価を得ています。

一枚の干くちこを作るためには何十匹ものなまこの卵巣が必要で、幾重にも重ね掛けする昔ながらの手作業で製造しています。薄塩のみの味付けで、とてもシンプルですが噛めば噛むほど口の中に里海の豊かな味わいが広がります。そのままはもちろん、軽く炙っても美味しく召し上がることが出来ます。酒の肴のほか、細かく裂き、温かいご飯と混ぜておこわにしてもまた別の美味しさが楽しめます。

年間を通して提供可能です。

小サイズ 2,160円(税込) 大サイズ 4,320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/>