

能登の一品 | 27 |

# 曾良かぶら寿し

そら かぶらずし



おかあさんの作った  
冬のごちそう

江戸時代に冬のごちそうとして生まれた「かぶら寿し」。能登近海で漁獲された鯖を珠洲の天然塩で塩漬し、奥能登穴水曾良の赤土で丸々と育った白かぶで挟み、糍で漬けこみました。

食品添加物不使用の発酵食品のため、保存中も発酵が進み、酸味と旨味が増していく変化が楽しめます。丹精込めて仕上げた逸品をお召し上がりください。

冬季限定生産のため、販売は11月の期間のみで、要冷蔵です。賞味期限は一週間。

1kg樽 3,564円(税込) / 1.5kg樽 5,346円(税込) 送料別途

**入手先** 直売、とんたく、いろはストア、Yプラザ、かくだストア等

曾良かぶら生産組合

鳳珠郡穴水町曾良ル6-12番地

TEL (0768)58-1180 FAX (0768)58-1180