

# ふらっとの いしり

ふらっとの いしり



## 日本3大魚醤 いしりの匠直伝

「いしり」は奥能登の伝統的な発酵食品であり、イカや魚と塩だけで作る日本最古の魚醤油です。

醤油よりも旨味成分を多く含み、贅沢かつ豊潤な風味の天然旨味調味料です。

ふらっとの自家製いしりは、いしりの匠「さんなみ」の父の製法を受け継ぎ、イカと塩のみで3年以上熟成させ、一番いしりのみを絞って作ります。保存料や化学調味料は一切使用しません。

いしりは、和食はもちろんイタリアンなどにもお使いいただける万能調味料です。醤油の半分ぐらいの量から味をみながら加えるのがコツです。いしりレシピをご紹介します。ふらっとの本「いしりと能登暮らし」もご参考に、年間を通じていろいろなお料理にご活用ください。

100g 756円(税込)

**入手先** 直売、ネット販売(いしりと本のセット販売のみ)

民宿ふらっと

鳳珠郡能登町矢波27字26番地3

TEL (0768)62-1900 FAX (0768)62-3000 URL <http://flatt.jp/>