

隠し味の鮎味が主役を演じる

豊かな自然に恵まれた秋田県内の川には、湧き水のみ生きる香魚「鮎」が命を宿しています。
この恵みに発酵という新たな命を注ぎ込んだ、横手ならではの「魚醤」。
「鮎味」と名付けられたこの調味料がご家庭に新しい食文化をお届けします。

天然の旨味調味料


鮎味 あゆみ

鮎100%



雑煮、お吸い物、スープにはもちろん、
牛ステーキなどに数滴加えるだけで、
他の調味料が要らないほど絶品になります。
白身魚の昆布メや一夜干しにもどうぞ。



商品名	容量	賞味期間	保存方法	JANコード
鮎味 (あゆみ)	130ml	12ヶ月	常温	 4937646105065

株式会社 丸幸 ホームページ
<http://www.maruko-yokote.com>

開発協力 よこて発酵文化研究所
製造元 株式会社 横手水産物地方卸売市場
発売元 株式会社 丸幸