

作酒粕漬け

鈴鹿が生んだ、
世界の銘酒『作』の
酒粕で仕込みました。

水鮮
謹製



調理例

粕漬け床には化学調味料・保存料等は一切使用しておりません。

1. 冷蔵出荷の場合、出荷日を含めて冷蔵庫（10℃以下）保存で1週間以内にお召し上がりください。
2. 冷凍（-18℃以下）で保存の場合、本品裏面に賞味期限が記載されておりますので、必ず賞味期限内にお召し上がりください。解凍後、再冷凍しないでください。
3. 開封後は冷蔵庫（10℃以下）保存で2日以内にお召し上がりください

詰め合わせのご案内

6種セット
（全種類各1つずつ）

販売価格 ¥5,400（税込み）



（写真はイメージです）

作酒粕漬け
銀だら

アメリカ産銀だらを「作」の酒粕に仕込みました



Black cod

作酒粕漬け
紅鮭

カナダ・ロシア産紅鮭を「作」の酒粕に仕込みました



Sockeye salmon

作酒粕漬け
からすかれい

カナダ産からすかれいを「作」の酒粕に仕込みました



Greenland halibut

作酒粕漬け
金目鯛

ニュージーランド産金目鯛を「作」の酒粕に仕込みました



Alfonsino

作酒粕漬け
本さわら

韓国産本さわらを「作」の酒粕に仕込みました



Japanese Spanish mackerel

作酒粕漬け
真鯛

四国産真鯛を「作」の酒粕に仕込みました



Red sea-bream

全商品1切（70g）

要冷凍

■■お問い合わせ先■■

三十三地域創生株式会社

〒515-0017

三重県松阪市京町 510 番地

TEL:0598-30-5720

FAX:0598-30-5721

e-mail chiiki@33sousei.com

■■製造者■■

株式会社 水鮮

〒510-0103

三重県四日市市楠町北五味塚 1373-1