

唐辛子と
ローズマリー



和歌山県産の 唐辛子とローズマリー

を使用した、
どんな料理にも合わせやすい、
スタンダードなプレーンタイプの
しらすのアヒージョになります。

金山寺味噌



地元の特産品、金山寺味噌を
使用した和風テイストの
しらすのアヒージョになります。
食べるお味噌と言われる金山寺
味噌には、瓜やなすなどの様々な
野菜が小さく刻まれて入っており、
ほのかな野菜の食感も楽しめる
一品です。白米との相性も抜群です！

みかん



和歌山県有田郡で生産された
有田みかんをペースト状にして、
釜揚げしらすと組み合わせた、
みかんの甘みとさわやかな香りが
特徴的な商品になります。

唐辛子と
ローズマリー



和歌山県産の 唐辛子とローズマリー

を使用した、
どんな料理にも合わせやすい、
スタンダードなプレーンタイプの
しらすのアヒージョになります。

金山寺味噌



地元の特産品、金山寺味噌を
使用した和風テイストの
しらすのアヒージョになります。
食べるお味噌と言われる金山寺
味噌には、瓜やなすなどの様々な
野菜が小さく刻まれて入っており、
ほのかな野菜の食感も楽しめる
一品です。白米との相性も抜群です！

みかん



和歌山県有田郡で生産された
有田みかんをペースト状にして、
釜揚げしらすと組み合わせた、
みかんの甘みとさわやかな香りが
特徴的な商品になります。

トマト



和歌山県産のミニトマトを
使用した、洋風テイストの
しらすのアヒージョになります。
ミニトマトは、生産過程でどうしても発生してしまう、訳あり品を活用。
自社でドライトマトに加工して使用
しています。

地元農家さんと協力して食品ロス
にも取り組んだ一品になります。

トマト



和歌山県産のミニトマトを
使用した、洋風テイストの
しらすのアヒージョになります。
ミニトマトは、生産過程でどうしても発生してしまう、訳あり品を活用。
自社でドライトマトに加工して使用
しています。

地元農家さんと協力して食品ロス
にも取り組んだ一品になります。

山椒



和歌山県有田川町産の
最高級ぶどう山椒と
和歌山県湯浅町の醤油を
使用して作る、
「天日干しちりめん山椒」の
アヒージョになります。
お酢と砂糖を少し加え、酸味と
甘味を感じるように作っており、
サラダに和える調理方法がオス
スメの食べ方です。

トマト



和歌山県産のミニトマトを使用した、洋風テイストのしらすのアヒージョになります。ミニトマトは、生産過程でどうしても発生してしまう、訳あり品を活用。自社でドライトマトに加工して使用しています。

地元農家さんと協力して食品ロスにも取り組んだ一品になります。

トマト



和歌山県産のミニトマトを使用した、洋風テイストのしらすのアヒージョになります。ミニトマトは、生産過程でどうしても発生してしまう、訳あり品を活用。自社でドライトマトに加工して使用しています。

地元農家さんと協力して食品ロスにも取り組んだ一品になります。



山椒



和歌山県有田川町産の最高級ぶどう山椒と和歌山県湯浅町の醤油を使用して作る、「天日干しちりめん山椒」のアヒージョになります。お酢と砂糖を少し加え、酸味と甘味を感じるように作っており、サラダに和える調理方法がおすすめの食べ方です。