

| 商品名 | 規格 | 入り数 | 温度帯 | 賞味期限(日) | 画像 | 商品コメント | レシピ・利用方法など |
|-----------------|---------------|---------|-----|---------|---|---|---|
| 四万十育ちのあゆ(養殖) | 1kgあたり11尾~20尾 | 1kg×10 | 冷凍 | 365 |  | 四万十川の伏流水育ちのあゆ。脂の乗りがよく厚みがあって味色味ともに高評価 | 1kg11~14尾は塩焼きに15~16尾サイズは干物17~18尾は干物・おせち用甘露煮 |
| 四万十育ちの子持ちあゆ(養殖) | 1kgあたり8~10尾 | 1kg×10 | 冷凍 | 365 |  | 四万十川の伏流水育ちの子持ち鮎。卵がたっぷりつまった鮎です。 | 子持ち塩焼き・甘露煮など |
| 焼鮎フレーク | 500g | 500g×10 | 冷凍 | 180 |  | 炭火で一日かけて焼き上げた焼鮎のフレーク状 | だしとしてお勧め。つぶしてお味噌とまぜて焼きおにぎりでも |
| 鮎のうるか | 100g~ | 100g×10 | 常温 | 365 |  | 鮎の内臓と室戸海洋深層水塩で作る本格鮎の塩辛。通好みです。アンチョビのような使い方が可能です、 | お酒の肴に。当地では茄子を炒めるときに隠し味に使用します。火を入れると豊潤な香りと味わいがします。 |
| 鮎の卵うるか | 100g~ | 100g×10 | 常温 | 365 |  | 貴重な卵だけをうるかにした卵うるかです。原料は卵と塩だけ。からすみのような使い方ができます。 | パスタや、チーズとあわせてもよし。クラッカーとあわせても。 |
| 鮎の一夜干し | 1尾約35g | 80 | 冷凍 | 180 |  | 四万十伝統の手開き鮎の一夜干し。ミネラル豊富な海洋深層水塩使用 | じっくり炙って酒の肴に。衣をつけて天ぷら・から揚げに2度揚げすれば骨まで |
| 青のり鮎の一夜干し | 1尾約35g | 80 | 冷凍 | 180 |  | 一夜干しに四万十天然スジアオノリを振りかけた香り高い一夜干し | じっくり炙って酒の肴に。衣をつけて天ぷら・から揚げに2度揚げすれば骨まで |
| 焼鮎醤油 | 300ml | 20 | 常温 | 540 |  | 焼鮎からだしを取ったダシ醤油。上品でまろやかな味わいが料理をまとめます。魚のにおいはしませんが旨みのある醤油です。 | かけ醤油におすすめ。お醤油のツンとした感じはありません。お豆腐、卵かけご飯、刺身におすすめ |
| 焼鮎ゆずポン酢 | 300ml | 20 | 常温 | 365 |  | 焼鮎だし醤油に当地のゆずをたっぷり間かせたポン酢。旨みがありサラダやしゃぶしゃぶにおすすめ | 柚子が聞いています。鍋、しゃぶしゃぶにもおすすめ |
| たまり醤油 | 300ml | 20 | 常温 | 720 |  | 当地ではさしみ醤油で使われるたまり醤油。あまさと口とした舌ざわりが煮付けや漬け丼にむいています。 | さしみ醤油に。煮付けに少しいれるとコクがでます。刺身をこれにつけておけば簡単に漬けが出来ます。 |
| うなぎ蒲焼 | 各種サイズ | 1kg×10 | 冷凍 | 180 |  | 弊社オリジナルの甘口たれにて焼き上げたうなぎです。 | 1尾120g~240gまであります。受注生産。有頭無頭、背開き、白焼き、B品などご相談ください。 |