

商品特徴と「いいち星」の概要

◆うらら棒鮭

「べっ嬢さくらます うらら」を贅沢に使用した棒鮭です。きめ細やかな身で、上品な舌触りである「うらら」の素材の味をお楽しみ頂けるよう、あっさりとした味わいに仕上げました。富山県産米とのバランスの取れた、絶品の一品です。



◆サクラマス寿司めしの素

“幻の魚”サクラマスをおふっくらと焼き上げ、さわやかなお酢で味付けした混ぜ飯の素です。千切りの昆布のコクと相まったまろやかな酸味が、サクラマスのやさしい甘みを引き立てます。お酢独特のツンとした香りは控えめに、ゴマの香ばしさを加えることでより食欲をそそる一品です。



◆サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味

“幻の魚”サクラマスをおふっくらと焼き上げ、生姜醤油で味付けした混ぜ飯の素です。国産の刻み生姜が入り、風味豊かに仕上げました。お酢の味付けとは一味違う、新しいサクラマスの食べ方です。



◆サクラマスのオリーブオイルコンフィ

“幻の魚”サクラマスをお贅沢に使用したイタリアン料理です。ガーリックでほのかに香り付けしたオリーブオイルにサクラマスを漬け込んでコンフィに仕立てました。お食事の一品としてはもちろん、ワインなどのお酒との相性も抜群です。



◆いいち星とは

JR西日本が地域の生産者と協力してプロデュースする食のブランドです。「いいち星」という名前には、「良い地」で輝く食材が地域を元気にする期待の「一番星」となることを目指す、という意味が込められています。

