

## 加工食品の販売概要

店名等	所在地・連絡先	販売期間	商品内容
【JR 金沢駅】 おみやげ処金沢	石川県金沢市木ノ新保町 1-1 金沢百番街 Rinto 内 TEL:076-233-6088	3月28日(水)～ 6月末頃まで	サクラマスの寿司めしの素
【JR 金沢駅】 えきべん処金澤	石川県金沢市広岡 1-7-1 金沢百番街あんと西内 TEL:076-235-2071		サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味
【JR 金沢駅】 セブン-イレブン ハートイン JR 金沢駅店	石川県金沢市広岡 1-7-1 金沢百番街あんと西内 TEL:076-235-2061		サクラマスのオリーブオイルコンフィ
【JR 富山駅】 おみやげ処富山	富山県富山市明輪町 1-226 TEL:076-443-5855		
【JR 新高岡駅】 おみやげ処高岡	富山県高岡市下黒田 1793-2 TEL:0766-24-6142		
【JR 黒部宇奈月温泉駅】 おみやげ処黒部	富山県黒部市若栗 3210-3 TEL:0765-56-6311		

※ご提供は仕入状況によります。また当日の販売数量がなくなり次第終了となります。

※販売箇所及び販売期間、調理内容は変更となる場合があります。

### ◆サクラマスの寿司めしの素

(1合用/75g入)

サクラマスをさわやかなお酢で味付けした混ぜ飯の素です。皮を炙ることで香ばしさを出し、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。調味料にもこだわり、酢は石川県金沢市の今川酢蔵静置発酵法「紫黒酢」、塩は富山県黒部市の「黒部の塩」を使用しています。



### ◆サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味

(1合用/70g入)

サクラマスの皮目を炙ることで香ばしさを出し、生姜醤油で味付けした混ぜ飯の素です。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。調味料にもこだわり、醤油は石川県金沢市の「もろみ雫」、料理酒は富山県黒部市の銀盤酒造㈱の「蘭」、みりんは同じく銀盤酒造㈱の「黒部蔵 本みりん」を使用しています。



### ◆サクラマスのオリーブオイルコンフィ

(65g入)

サクラマスを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。調味料にもこだわり、塩は富山県黒部市の「黒部の塩」を使用しています。

