









うるめ節

うるめ節は、イワシ系の中 では比較的クセがなく甘み があります。



さんま節

サンマを原魚としています。 あっさりとした中に甘みも 感じます。はらわたが入っ たままの製造なので、苦み を感じることもあります。



むろあじ節

ムロアジを原魚としており、 主に裸節で流通しておりま す。黄色っぽい出汁色で、 甘み、コクがある点などサ バにも似ておりますがサバ よりまろやかで魚臭さが少 ないのが特徴です。



真昆布

す。南茅部地区で採れる白 口浜の真昆布は、古くから 天皇家に献上されるなど品 質の高い昆布です。

まろやかで上品な味わいで



出汁の透明度が非常に高い

ので、出汁をよりクリアに

とるのに使い易いです。昆

布の採れる礼文島、利尻島、

稚内の海岸部は塩分濃度が

高く、塩味のある昆布が育

つと言われています。

干し椎茸

鰹節や昆布と相性が良く、 旨み成分(グアニル酸)の 相乗効果が高いことからも、 出汁に加えると味の奥深さ を感じます。



煮干し

ワシは最も生産量も多く、 最も流通している煮干しで す。味は、インパクトは強め で、脂ものりやすく、力強く なります。

10cm~12cmの大き目の片口

イワシの煮干しです。片口イ

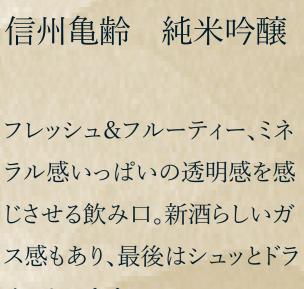


ウルメイワシを原料とした 煮干しです。片口イワシに

比べると、クセがなく甘み のある出汁がとれます。





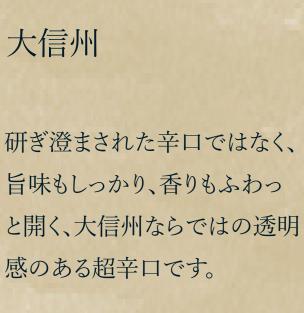


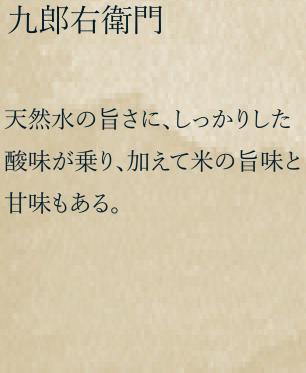
北北

イにキレます。

芳醇な香りはまるで夏のメロン

の様に瑞々しく、濃厚な旨味は





エクセレント山葡萄

長野県下伊那地方で栽培されて

いるヤマブドウは希少で、個性

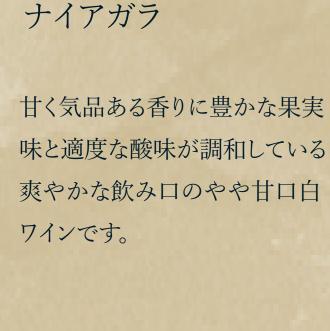
的な味わいを持ちます。野趣あ

ふれる香り、深い色合いと渋味、

力強さを持ち、最後に抜けてい く酸味との調和を取る事で食中 酒としての役割をしっかりと果

たします。

夜明け前



そして酸味が特徴です。



エクセレントシャルドネ

さらにフレンチオークの樽で熟 成。黄色く透明感のある色で樽 の熟成感を楽しむことができま す。

