

# とおどろがなひ

(ありがとうございます)

取扱商品  
説明

## 塩もずく ※注1、2

もずくをボールに入れ、軽くもみ洗いた後、ざるにあげ水切りをせずに4~5回ほど繰り返します。口に含んだときに塩分がわずかに残るくらいでお召し上がり下さい。

## 海鮮生もずく ※注1、2

もずくをボールに入れ、軽くもみ洗いた後、ざるにあげ水切りをせずに2~3回ほど繰り返します。口に含んだときに塩分がわずかに残るくらいでお召し上がり下さい。

## 生もずく ※注1

付属のたれ、またはお好みの味付けでそのままお召し上がり下さい。お味噌汁またはスープに入れても美味しく召し上がれます。

## 乾燥青さのり ※注1

水で3~5分間戻し、水分を切って玉子焼きや炒め物、酢の物など美味しく召し上がれます。お味噌汁などスープ類は水に戻さずにそのまま入れても構いません。

## なんにでも使える酢

丹誠込めて醸造した醸造酢と淡口醤油に、砂糖、だしなどをバランスよく合わせた三杯酢です。「作るのが面倒」「毎回、味が微妙に違う」といった悩みを解決した、酸っぱすぎず甘過ぎない便利なお酢です。酢の物、サラダ、南蛮漬などの定番料理だけでなく、和洋中とアイデア次第で幅広い料理にお使い頂けます。

## 与論島の塩

与論島沖、水深500mからくみ上げられた深層水を昔ながらの平釜で丹念に仕上げました。刺身や肉料理などに、幅広くお使い下さい。

## ヨロンきびざら

与論島でとれた、さとうきびを原料に必要な精製工程だけで作りました。さとうきびの自然な栄養バランスをできるだけ生かし風味たっぷりに仕上げました。

## きびなごから揚げ用

170℃の油で冷凍のまま2分30秒揚げます。油を切って塩を1つまみまぶす、または、なんにでも使える酢に漬けて冷やしても美味しく召し上がれます。

## 豆あじから揚げ用

170℃の油で冷凍のまま3分30秒揚げます。油を切って塩を1つまみまぶす。または、南蛮だれや好みのタレをかけて美味しく召し上がれます。

## タコのようなイカのから揚げ用

170℃の油で冷凍のまま3分揚げます。油を切ってそのまま召し上がれます、または1つまみの塩や一味唐辛子などをかけて、お好みで召し上がり下さい。



Tシャツ



真あじ開き



金目鯛



黒むつ



かます開き



赤かれい



手ぬぐい



めひかり



にぎす



はたはた



さば開き



こざかなたち



するめ



うるめ丸干



うるめ一夜干



がすえび



さめたれ



きびなご



あじ丸干



製造・販売者



有限会社 まるたか

〒891-9307 鹿児島県大島郡与論町古里1919  
TEL 0997-97-5820 FAX 0997-97-0007