

日本酒と相性の良い料理・つまみ編

酒蔵の紹介

事例5

酒蔵生まれの 発酵関連商品

酒粕の力

上越の地酒「能鷹」の酒粕を練り込んだ、味、香りともに豊かな「発酵のまち上越」ならではのかまぼこ。上越市で生まれた確かな特産品・工業製品であることを示す「メイド・イン上越」認証商品。口福の店 魚住かまぼこ店では、新潟県の素材を練り込んだ本格かまぼこやユニークなかまぼこを「完全石臼ねり」製法にこだわり作っている。



紹介者

田中酒造株式会社
代表取締役専務
馬場 慶徳 氏
Representative Senior
Executive Director
Baba Yoshinori

新潟で買える店紹介

口福の店 魚住かまぼこ店

新潟県上越市春日新田5丁目21-15 ☎ 025-543-2438

URL <https://uozumi-kamaboko.com>

Contact <https://uozumi-kamaboko.com/contact/index.html>

