

岡山県産

## 牡蠣のアヒージョ

牡蠣の家しおかぜ

〒701-4501

岡山県瀬戸内市邑久町虫明3901-1

TEL 0869-25-0225

<http://www.kakinoie.jp/>



手作業で牡蠣を瓶詰し、最高級のオリーブオイルとにんにくで風味付け。独特の歯ごたえと風味は、さっぱりした日本酒と相性ぴったり。切りグラスに注いだ酒と「牡蠣のアヒージョ」を楽しむという贅沢を味わってみては？購入は「牡蠣の家しおかぜ」のホームページ他。

青森県産

## 天然本マグロなめろう

株式会社あおり海山 水産加工センター

〒038-2326

青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森73-3

TEL 0173-82-0577

<http://www.aomorikaisan.co.jp/>



青森県産の天然本マグロ、青森県産みそ、国産のしょうが、ねぎを使って開発。食べた瞬間、適度なたたき具合の本マグロの旨みが口いっぱいに広がる。小分けされた真空パックのまま流水で解凍し、すぐに食べられる。辛口の冷酒の肴として最適。購入は株あおり海山水産加工センター直売所、または株あおり海山ネットショップから。



茨城県産

## キャビア

有限会社 つくばチョウザメ産業

〒300-4413

茨城県桜川市真壁町酒寄1152-1

TEL 0296-49-6500

<https://www.fb.com/499534163427431/>



冷凍品が普及する中、60度で低温殺菌し、冷蔵品として販売。冷凍で失われがちなキャビア本来の独特の味と食感が魅力だ。濃厚・辛口の日本酒を冷凍庫で凍る寸前まで冷やして合わせると、最高のマリージュを堪能できる。購入は茨城県桜川市またはつくば市のふるさと納税、もしくは茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」にて。