



さわら
鱈のからすみ
濃厚で味わい深い逸品です。ご家庭で本格的な「からすみ」をお楽しみください。



お持ち帰り
できます。

スライス (3枚) 700円(税込)
片腹 (真子1本) 2,500~3,500円(税込)
一対 (真子2本) 5,500~6,500円(税込)

※片腹、一対はグラム数に応じての販売となります。

贈答や
手土産に

真空パックでのお渡しとなります。
賞味期限：約1年



時間と手間をかけ 作る 絶品珍味

岡山に入荷した鱈から取り出した真子で作る自慢の逸品。岡山では当店のみの販売となります。『からすみ』といえば一般的にはボラの真子を使用しますが、鱈のからすみは、あっさりとした上品な味わいが特徴です。日本酒やワインのあてだけでなく、夕飯の一品としてもお勧めです。



お召し上がり方

まずは表面の薄皮を剥いで、そのまま食べてみてください。本来の味をお愉しみいただけます。ガスコンロの直火でサッと炙っていただくとコクもでます。パスタに絡めるとちょっと贅沢に仕上がります。

お勧めアレンジ 「からすみパスタ」

茹でたパスタに和風だしと、すりおろした『からすみ』とお好みの具材を絡めるだけで完成です。ご家庭でも簡単に調理できます。

お持ち帰りできます。気軽にお声掛けください。