

お造りゆばの酒粕漬け



やみーずお造りゆば酒粕漬けは 100%手作り、こだわった酒粕（長野県の名酒菊水の酒粕）を使い、丁寧に一つ一つ作っています。

また、冷蔵で 14 日間の保存が可能のため、今までにない発酵食品として、お使いいただけます。

酒粕につけてから、約 1 週間寝かして、うまみをしっかり凝縮してから、加熱殺菌等を加えて、密封し、皆様にお届けしています。



商品のお問い合わせは、
やみーず ID 株式会社 担当 室橋まで
〒石川県金沢市三ツ屋町口 62 番地 4

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

e-mail info@yummysid.co.jp

お急ぎの時は携帯へ 09028366789 まで。