



■ 新鮮な鯖の旨味を凝縮しまし

長崎は広大な海の幸が多彩な風土を誇りまた豊かな海から水揚げされた新鮮な真鯖を旨酢に漬け込み、しめ鯖にしました。五島みネーミングされた“鬼鯖”は通常の上め鯖旨酢に浅く漬け込むことで、新鮮な鯖、本に近い旨味を強く引き出しています。この鬼して手作り鮓に仕立てたものが三井楽水産商品“鬼鯖鮓”です。まろやかな美味しさのためには、やはり手間と時間が必要です。長崎で獲れた新鮮な鯖の旨味を最大限に引き鯖鮓を心行くまでご賞味ください。

■ 鬼鯖鮓が出来るまで



