

胡椒にあう

イカの塩辛



※シウ氏の胡椒 一番クチンダークレッドがお勧めです
他の胡椒ではモノによっては生臭みを強調してしまう
場合もございますのでご注意ください。

胡椒にあうイカの塩辛とペッパーミル、胡椒10gセット

いかの塩辛200gビン
ビストロペッパーミルセラミックギア
シウ氏の胡椒 2番クチンダークレッド10g
1,500円 (税抜)

胡椒にあうイカの塩辛と胡椒10gセット

いかの塩辛200gビン
シウ氏の胡椒 2番クチンダークレッド10g
900円 (税抜)

胡椒の世界的産地マレーシア、サラワクで最高品質の胡椒を作り上げたシウ氏の胡椒とのマリアージュ商品です。香り高い胡椒でこそ実現した新感覚の重ね味をお楽しみいただけます。胡椒にあうイカの塩辛はイカの一大産地、能登半島小木港で水揚げされた鮮度の高い船凍イカを使用し伝統的な製法で熟成された自然食品です。合成保存料、酒精などは一切含まれておりません。またソルビン酸などの離水防止剤が含まれていないため、素材が持つ本来の旨さが引き立っております。それら保存料が一切含まれていないため、仕上がってからの賞味期限は約2週間～20日間となっております。

