

日本海・ 敦賀オンリー 湾風味

日本海の中心港、敦賀湾で獲れた
サバとアジを使って造った
魚醤「敦」と醬油をベースに
北前船が運んだ北海道の「昆布」と
たっぷりの「いりこ」を使って
敦賀湾のうま味をギュッと濃縮！
お魚と野菜の鍋を美味しく食べるための
敦賀の味の匠たちが英知と技で創り出した
コクと旨味の利いた鍋つゆの素です。

敦賀
つるが
鍋つゆの
素

