

日本のうま味と
敦賀の食文化。
そして匠たちの技が、
美味しい鍋つゆを
創りあげました。

濃口醤油を使い
大豆のうま味を
隠し味として
使いました。

魚醤の動物性のうま味成分
に醤油に含まれる植物性の
うま味成分をプラスして味
に奥行きを持たせました。

味に深みを醸すため
みりんを調味しました。
魚醤の動物性のうま味成分にお米で造っ
たみりんをプラス！お米のアミノ酸が味
に優しいテイストを持たせました。

敦賀湾で獲れた
サバとアジを使って
敦賀商工会議所と
福井県立大学が
連携して造り上げた
魚醤「敦と醬遊」を
ベースに仕立て
あげました。

ふぐ養殖の餌としてしか使い道のな
かった敦賀湾で獲れる規格外サイズ
のサバやアジを使い、敦賀オンリー
湾の魚醤「敦と醬遊」を醸造！敦賀
商工会議所と福井県立大学生物資源
学科の宇多川教授が連携して共同開
発した自然のチカラだけで造った無
添加魚醤をたっぷり味のベースに
使いました。



北前船が敦賀に運んだ
北海道の極上昆布を
たっぷり使いました。

昆布には一際うるさい味の匠たちが利尻・
礼文島産の極上出し昆布を産地の利を活
かしてたっぷり使い、贅沢なうま味を
引き出しました。



国産の
「いりこ」を
どっさり使い
うま味を
引き出しました。

敦賀の味の匠たちが愛用する
瀬戸内海産のかたくちいわし
の「いりこ」をたっぷり贅沢に
使いました。まろやかであり
ながらコクと深みのある味わ
いが自慢です。



敦賀湾で獲れる新鮮なサバとアジを
丸ごと使って魚が体内にもっている
自己分解酵素を活用して造りあげました

