

サカナのうま味たっぷり 超濃縮アミノ酸成分



透明度の高い澄んだ海の敦賀湾では、定置網漁が盛ん



これまでふぐの養殖の餌にしか使用されなかった規格外のアジとサバを付加価値活用



「敦とと醬遊」は、魚のたんぱく質が酵素で分解された旨味成分のアミノ酸をたっぷり含み、しかも魚醬にありがちな「臭み」がほとんどなく、誰にも親しめる新しい敦賀湾生まれの美味しさです。

敦賀湾で獲れた規格外のアジとサバを使って
敦賀商工会議所と福井県立大学との連携で生まれた
敦賀オシリー湾魚醬「敦とと醬遊」

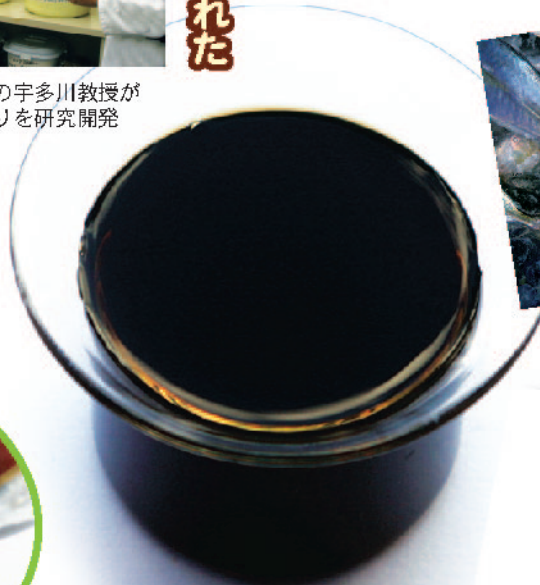
ふぐ養殖の餌としてしか活用法がなかった敦賀湾で獲れるサバとアジを使い、サバが体内にもつ自己分解成分を活用した独特の発酵方法を使って、サバとアジと塩以外は一切使わずに敦賀オシリー湾の魅力秘めた魚醬「敦とと醬遊」を新開発しました。



生物資源学科の宇多川教授が新しい魚醬作りを研究開発

敦とと醬遊

新登場!



お刺身につけて

