



▲県外でも人気が高いさばへしこ3本セット2,980円



▲ふぐの子糠漬(100g真空袋入り×2個)1,980円



▲常きげん吟醸粕漬お試しセット2,780円

加賀藩主も好んだ「殿の肴」



「自然素材だけで手作りしています」と荒木さん

木樽の中でじっくりと時間をかけて発酵熟成

糠漬製造・販売 荒忠商店

こだわりの抜いた素材で
加賀伝統の糠漬を

ふぐの糠漬になじみがない人にも、このおいしさを伝えたい。こうした思いから生まれたのが「殿の肴」です。殿とは加賀藩前田家のお殿様のこと。東京の加賀藩上屋敷跡からふぐの骨が出土したことから、加賀藩では好んで食されていたと考えられています。殿も愛した美味を生み出すのは地元産の米糠、麴をはじめとした天然素材のみ。なかでも塩は豊富なミネラルを含み旨みを引き出す天日塩を使うなど、素材選びに労を惜しみません。「殿の肴セット」はふぐの子糠漬とふぐの糠漬・粕漬の詰合せで、ギフト用として人気を集めています。

銘酒「常きげん」の吟醸酒粕に漬込んだ粕漬も、酒どころ加賀ならではの逸品。ふぐや紅鮭といった新鮮魚介が吟醸酒の豊かな香りとまるやかな風味をまとい、食卓の一品に、酒のつまみにぴったりだと評判です。国産サバを使ったへしこも、全国にリピーターが多い人気商品。手間をかけて作る伝統の発酵食をよりプレミアムに。普段使いにも贈答用にもおすすめです。



あらちゅう
有限会社 荒忠商店
tel.076-278-5021 fax.076-278-4936
石川県白山市美川永代町甲233
<https://www.arachu.com/>
🕒9:00~18:00 🚰水曜



[企業概要] 明治32年(1899)創業。石川県産の天然ゴマフグや地元産の麴など、選び抜いた材料を使用して糠漬を製造。吟醸酒の酒粕を使った商品など、ひと手間かけた商品展開が特長。