



▲ふぐの子ぬか漬1,296円。お好みでレモンをかけて



▲ふぐの子糠漬を特製タレに漬けたふぐたま1,296円



▲ふぐかけ648円はパスタに和えるのもおすすめ

# 新感覚で味わうふぐの子糠漬



カフェで味わえるふぐの子メニュー。Aランチ800円



糠漬や粕漬、オリジナルの珍味などが揃う

## 糠漬製造・販売 あら与

ふぐの子のおいしさを  
若い世代にも広げたい

北前船の海産物問屋として商  
いを始め、明治期から糠漬の製  
造販売を手がけてきたあら与。  
糠漬を使ったお茶漬けやパスタ  
などを味わえるカフェを本店に  
併設したり、工場見学(要予約)  
を受け入れるなど、発酵食品を  
身近に感じられる取り組みを積  
極的に行っています。美川の発  
酵食品は素晴らしいし、とても  
面白い。多くの人にその魅力を  
伝えたいんですよと7代目の  
荒木敏明さん。発酵食品への関  
口を広げるため新たな商品を開  
発し、特に若い世代から注目を  
集めています。人気の「ふぐか  
け」はフリーズドライのふぐの  
子糠漬にゴマや海苔をブレンド  
したふりかけ。醤油味やカレー  
味など6種類が揃い、熱々のご  
飯にぴったりです。

猛毒のふぐの卵巣が糠漬に  
よって無毒化するメカニズムは  
解明されておらず、その製造方  
法は変えることができません。  
しかし、ふぐの子糠漬を加工し  
た多彩な商品は、料理のジャン  
ルを問わず、伝統の奥深い味わ  
いを堪能できるものばかり。そ  
の可能性は無限大です。



### 株式会社 あら与

tel.076-278-3370 fax.076-278-5688

石川県白山市美川北町ル61

<https://arayo.co.jp/>

☎9:00~18:00(日曜、祝日は10:00~) 水曜(祝日の場合は営業)



[企業概要]天保元年(1830)創業の老舗。伝統製法で作るふぐの子糠漬をはじめイワシやサバの糠漬、大根寿しなどを製造販売している。本店には「カフェあら与」を併設。