

有限会社 一久藤田水産 の おすすめ商品

飯寿司(いずし)は、新鮮で美味しい魚を原料にしています。
 30年位前から、野菜やお米、魚を別々に発酵させて、混ぜ合わせる即席発酵した(1週間から10日)で
 できあがる飯寿司が増えました。
 当社では、寒さによりますが、鮭で、1ヶ月、ほっけ、さばで、3週間から4週間かけた本作りの飯寿司です。

飯寿司の美味しさは、なんとと言っても経験と原料です。
 魚はこだわった北海道産の新鮮で美味しい魚、お米は道南地方のブランド米『ふっくりんこ』、
 野菜は、北海道産のキャベツ、大根、人参です。

生姜、清酒、砂糖、塩、糀と出来るだけおいしい国産の原料にこだわっています。

化学調味料、保存料などは、使用しないで、自然の味を大切に作っています。

茅部郡森町 (有)一久藤田水産



ホッケ飯寿司 300g
 1400円
 (希望価格1680円の品)
 暖かな海産物の脂ののったホッケを



さんま飯寿司 300g
 1400円
 (希望価格1680円の品)
 今年が一番いい秋刀魚が地元の



鮭飯寿司 300g 1400円
 (希望価格1680円の品)
 一季人気+ 鮭の飯寿司です 一季



鯖飯寿司 300g 1400円
 (希望価格1680円の品)
 地元で人気なのは、さば飯寿司。森