

島の鯛味噌



瀬戸内海でとれた鯛と、昔ながらの製法でつくる地元、岡本醤油の味噌で丹念に仕上げました。

鯛の骨の周りの身を丁寧に削り取り、出汁を骨からしっかりと取って、味噌と炊き上げた、鯛の味がしっかりとする「おかず味噌」です。

Island Sea Bream Miso

Carefully crafted with freshly caught sea bream from the Seto Inland Sea and local miso made by Okamoto Soy Sauce using traditional techniques. Made by mixing miso with the meat nearest to the bones, as well as dashi stock from the bones, it's the perfect companion to rice.

レモンビール



旨味のあるほど良いコクと爽やかなレモンの香り。ホップとレモンピールの心地よい苦みが特徴的なクラフトビールです。

お問い合わせ先

(有)かとくや TEL:0846-64-2007

(有)前川酒店 TEL:0846-22-9265



Lemon Beer

This craft beer, made with hops and lemon peels, has the refreshing aroma of lemons with a deep richness, umami, and hint of bitterness.

Inquiries: Katokuya **Tel:** 0846-64-2007

Maekawa Liquor Store **Tel:** 0846-22-9265