

ア ワ ビ の 煮 貝



期間限定

僕たちがデザインしました!

特別授業オリジナル!



海と日本プロジェクト in やまなしでは、2日間に渡って甲州握りふしぎ探検隊を開催しました。山梨ならではのお寿司である甲州握りを軸に、山梨と海との繋がりを流通、文化を過去、現在、未来の3視点から学びました。今回のオリジナル商品では、学びの内容をポスターに描いてもらい、それをパッケージ化。また、重厚な「利尻昆布」、富士の湧水から造る「甘露醤油」、ミネラルをたっぷり含んだ「海塩」、山梨の地酒である「七賢の大吟醸」、旨味たっぷりの「枕崎産の鰹節」、これらを惜しみなく使用した最高級のタレで製造しました。この機会に特別なアワビの煮貝を、召し上がってみてはいかがでしょうか。

