

これぞ酒田商人の神髄、
究極の黒い鍋。まんず、喰てみれ。

酒田商人

さかたあきんどはらぐるなべ



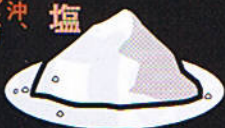
腹黒鍋



こだわりの食材
その一、

海洋深層水塩

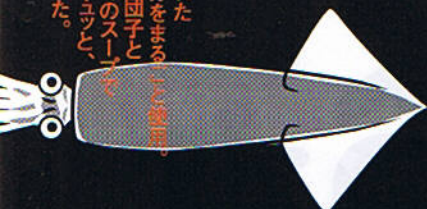
山形県酒田市飛鳥沖、
深度三〇メートルより
取水された海洋深層水で
つくられた塩は、
ミネラルを豊富に含んでいます。
まろやかでコクがあり、
素材の味をひきたてます。



こだわりの食材
その二、

日本海
真イカ

日本海で獲れた
新鮮な真イカをまるごと使用。
二種類のイカ団子と
イカ墨仕立てのスープで
美味しさをギュッと、
としこめました。



こだわりの食材
その三、

酒田飛鳥産
飛魚だし

飛鳥で獲れた飛魚は
雑味が出ないよう丁寧に加工され、
焼干しにすることで
最高級の食材へ生まれ変わります。
香ばしさの中にしつかりとした
ダシの風味がきいています。



こだわりの食材
その四、

平田赤ねぎ

山形県酒田市平田地区で
栽培されてきた伝統野菜。
鮮やかな赤をまとうたねぎは、
生で食せばキリッと辛く、
鍋に入ればトロリとした
優しい甘さが
口の中に広がります。



酒田日本海寒鮎まつりも
来てこれのお。

酒田商工会議所青年部

後援 ● 酒田市 協力 ● 平田赤ねぎ生産組合 / JFやまがた山形県漁業協同組合 / JAそでうら / JA山形農工連 / (株) マルエス水産