

2014年6月4日

## あげ塩味噌

揚げ浜総本舗  
(株)産業情報総合研究所

石川県珠洲市馬縹町・笹波町の海辺の砂を使って濃い塩水をつくる昔ながらの方法（揚げ浜式製塩法）で作られたあげ塩を100%使用した手作り梅干しです。天日塩と奥能登の梅 石川1号、能登のしそで作った梅干しです。

## あげ塩梅干し



商品名	あげ塩梅干し
価格	330 円(税込)/ 540 円(税込)
内容量	130g/250g
原材料	梅（能登産石川1号）、しそ（能登産）、天日塩（あげ塩）