

けんさきいか  
剣先烏賊

しお

烏賊のうまみ、優しい塩、ほのかな酸味

地元天然素材がやさしくまじり合い醸し出す

長門が産んだ「新たな海山美味」

®

仙崎  
海宝

長門の海と大地と人が

産み出した新たな美味

おいしい食材が

もつとおいしくなりました。

烏賊のうまみを増幅する「寝かせ」

地元の海から精製された塩と

長門産ゆずきちとの「合わせ」

3つの地元天然素材が

やさしくまじり合い醸し出す旨味。

新しい海山美味を

ぜひご賞味ください。

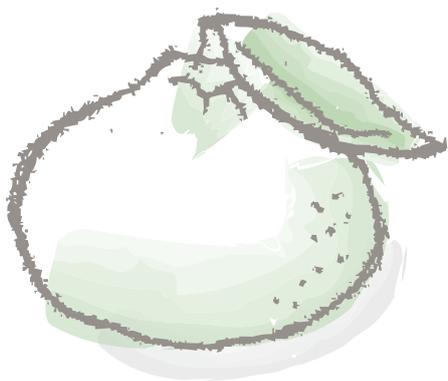


しおさしを生み出した長門の海山食材



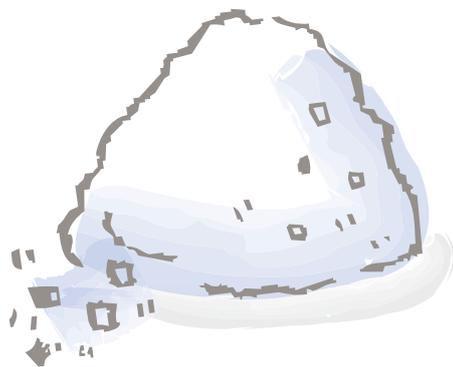
けんさきいか  
剣先烏賊

甘くて濃厚。  
味わい深い旨み凝縮。



ゆずきち

香り爽やか、酸味まろやかな  
果汁たっぷり。



長門日本海の塩

母なる海と同じ  
ミネラルバランスの  
やさしい味わい。

# 一品料理に

剣先烏賊を厳選の塩で寝かせ

長門のゆずきち果汁を合わせたら

烏賊の甘みや美味しさが

よりいっそう増大しました。

口の中に広がる新しい旨味を

ご賞味ください。



# 出汁<sup>だし</sup>茶漬けに

まろやかで上品な風味。

他では決して味わえない絶妙な

美味しさは夏の一杯にも最適。

ゆずきち果汁を追加して

いっそうの味の変化も楽しめます。



# パスタに

茹でたてパスタと

烏賊のしおさしを

絡めるだけで出来上がり。

鼻をくすくする香りと

烏賊の甘みが際立つ

クセになる逸品です。



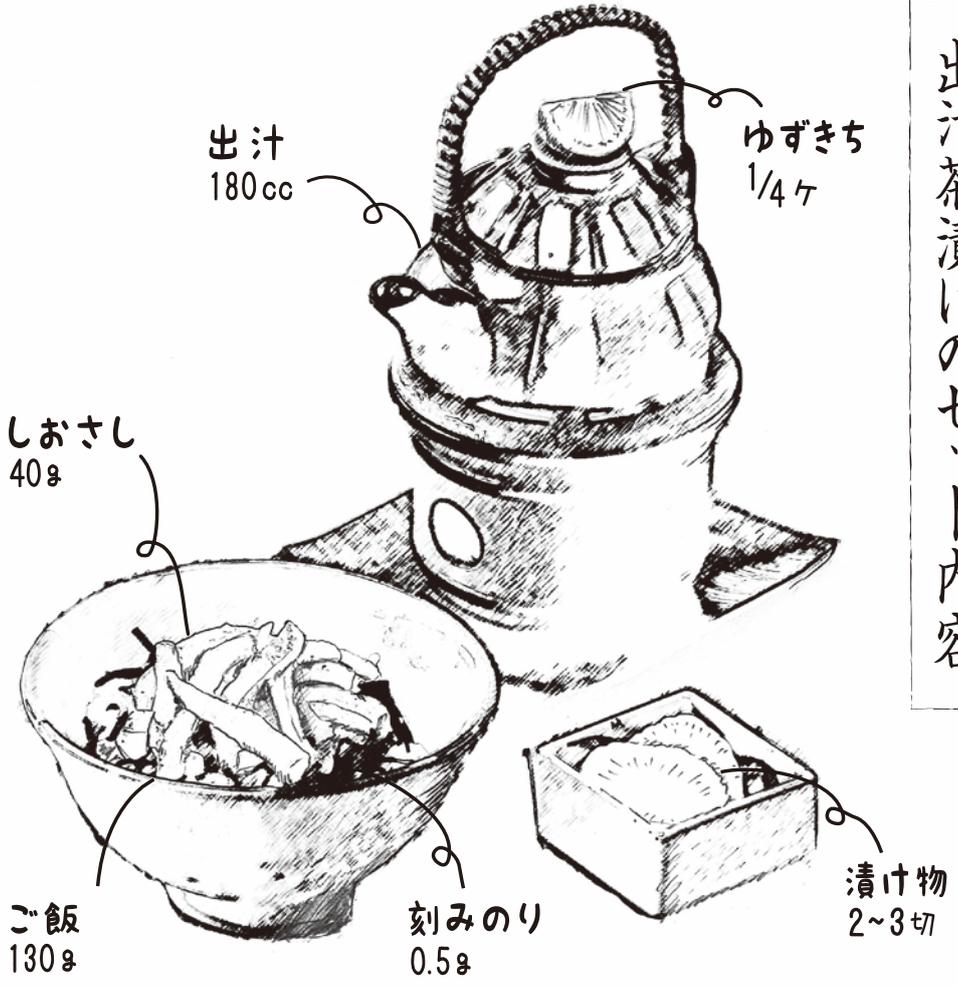
剣先烏賊 けんさきいか

しおさし

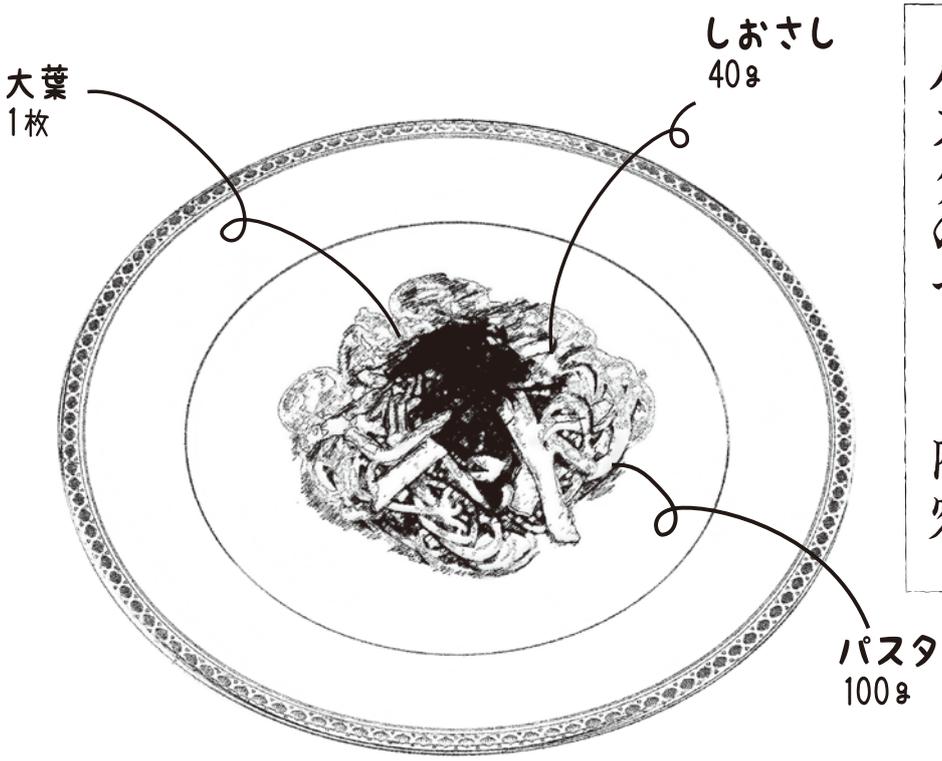
®

仙崎海宝

出汁茶漬けのセット内容



パスタのセット内容



剣先烏賊

けんさきいか

しお

仙崎  
海宝

®



しおさしWEBサイト

<http://www.ku-dou.net>



〒759-4101 山口県長門市東深川 599-1 TEL 0837-22-0311

しおさしに関するお問い合わせメールはこちら→ [kudou@hot-cha.tv](mailto:kudou@hot-cha.tv)