

揚げ里芋としらすの沖漬け



とろろ芋としらすの沖漬け、オクラ、きゅうり、卵黄



地だことしらすの沖漬け 山葵



アボカドとしらすの沖漬け 山葵



きゅうりとしらすの沖漬け 山葵



納豆としらすの沖漬け、大根おろし 地がらし



フルーツとしらすの沖漬け メロン、マンゴー



このたびは、湘南しらすの沖漬けをお買い求めいただきまして、ありがとうございます。

沖の船上で、獲れたばかりの活しらすを、しらす漁師が特製のたれに漬けこみました。

日ごとに熟成し、味わいが深くなってまいります。炊き立てご飯に、お酒のおともにお楽しみ下さい。三日目あたりから、とろりとし、白濁してまいります。品質に問題はございません。珍味としてお召し上がり下さいませ。冷蔵保存（チルド）で一週間以内に、冷凍品につきましては解凍後お早目にお召し上がり下さい。お取分けの際には清潔な物をお使い下さい。

またのご用命を心より  
お待ちしております。



湘南しらすの沖漬けは  
神奈川県なでしこブランドの  
認定商品です。

湘南しらすの沖漬けの  
ご用命は



湘南しらすの沖漬けは  
神奈川県しらす協議会所属の  
しらす漁師が  
六か条を守って  
大事に作っております。

相模灘 湘南 しらすの沖漬け 六か条

- 一、相模湾で獲れた活しらすであること。
- 一、しらす漁師が相模湾沖の船上で活しらすを特製だれに漬けていること。
- 一、活しらすが一度も氷や水に触れずに特製だれに漬けてられていること。
- 一、特製だれに漬ける活しらすの量が決まっていること。
- 一、特製だれは日本初のしらすの沖漬けで使われたものであること。
- 一、保存料、着色料が無添加であること。