

◇【ほたるいか魚醬】大徳醤油 株式会社・兵庫県養父市

兵庫県但馬産浜坂漁港のホタルイカに、同じく但馬産の減農薬大豆・小麦の醤油麴を加え、約1年発酵熟成させる独自の天然醸造方式で魚醬特有の臭みを抑えて作った魚醬です。浜坂漁業協同組合から魚介類の未利用部分の魚醬化について相談があり、日本一の生産量を誇るホタルイカの新たなご当地産品として開発しました。長期熟成することで旨みとコクがしっかりと感じられるので、醤油というよりも、うまみ調味料としてお使いいただけます。

