

カネマスの一瞬干し

カネマスのある京都府宮津市は
海と山に恵まれた町です。

今日獲れた新鮮な魚をすぐにさばいて
丹後の海塩水を使った
うす塩味の昆布出汁に漬け込み
保存のためではなく
旨味を増すために
短時間のみ干しています。

丹後の海の新鮮な魚のおいしさを
そのまま味わって頂きたくて。

少しでも多くの方に
丹後の魚のおいしさを知って欲しい。

カネマスの一刻干しは
そんな気持ちから生まれた
限りなく生に近いひものです。



