

Flatts ふらっと

能登町

いしりは食材を引き立て、旨味を引き出す万能調味料です。

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
・いしり	年中	200L
・ゆうなんば	年中	50kg



■セールスポイント

いしりは奥能登伝統的な発酵食品であり、イカや魚と塩だけで作る日本最古の魚醤油です。醤油よりも旨味成分を多く含み、贅沢かつ豊潤な風味の天然旨味調味料です。

ふらっとの自家製いしりは、イカと塩のみで3年以上熟成させ、一番いしりのみを絞って作っています。保存料や化学調味料は一切使用していません。

和食はもちろんイタリアンなどにもお使いいただける万能調味料です。醤油の半分くらいの量から味をみながら加えるのがコツです。



ゆうなんば

代表者 船下 智香子（ふりがな：ふなした ちかこ）
 その他 能登の一品認定