



酒かす、朴葉味噌でうまみ

渡辺酒造店(岐阜県飛驒市、0577・73・3311)の地元の名産を組み合わせた「飛驒牛の酒蔵漬け」

同社が製造する飛驒の銘酒「蓬萊(ほうらい)」の酒かすと、飛驒高山の郷土料理の朴葉(ほおば)味噌を使い、飛驒牛のもも肉を漬け込んだ。塩気の強い朴葉味噌に酒かすを混ぜることで塩辛さが緩和され、肉のうまみと香りが高まった。肉質も軟らかく、脂っこくない上品な味を楽しめる。

《3枚(1枚80g)入り、5250円》