

# 四万十ノ初鰹のたたき。伊藤まさこさん、橋本幹造さん監修。日戻り漁の超新鮮なたたきをご自宅で。

豪快わら焼き、初鰹のたたき5月30日から発売開始。

四万十ノ株式会社

四万十ノ株式会社（本社：高知県四万十町、代表岡村厚志）は5月20日から初鰹のたたきを自社WEBサイト [www.shimantono.jp](http://www.shimantono.jp) にて販売します。



四万十川の流れ込む土佐湾。その沖でおこなわれる〈日戻り漁〉と呼ばれる漁で、朝獲った鰹をすぐに藁焼きにし、その日のうちに四万十より発送します。関東地方でも獲れた翌日の鰹が食べられます。

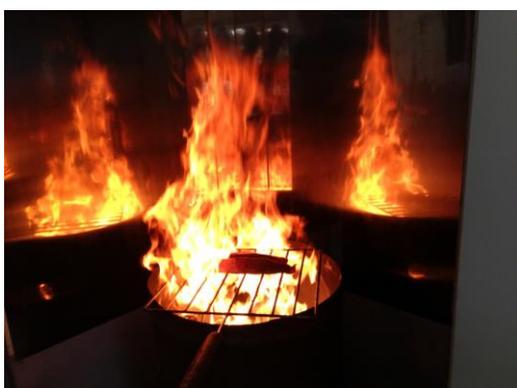
たれは料理スタイリストの伊藤まさこさんに監修していただいた昔ながらのにんにくがきいた醤油だれ。もちろん化学調味料などは一切無添加。基本を変えず甘さを控えて、お酒やご飯と合わせやすくしました。

焼き方はミシュラン2つ星料理人橋本幹造さんに監修していただき、わらの香りがしっかりと楽しめる野趣あふれる仕上がりになっています。

ご好評いただいている、野菜がすべてセットになった、「鰹のたたきとたっぷりの薬味」に加え、鰹の櫛（さく）とたれのシンプルなセット「鰹のたたき 特製たれ付き」もご購入いただけるようになりました。

初鰹がおいしい季節、ぜひこの機会に美味しい四万十の味をご賞味ください！（\*1 櫛約 200～250g でご用意いたします）

★ご注文・詳細はこちらから >> <http://shimantono.jp/?pid=59891560>



## ●鰹のたたきとたっぷりの薬味

1 樽と野菜、たれ 100ml ¥5,500

2 樽と野菜、たれ 100ml ¥8,700

鰹のたたき： 一樽約 200～250g

野菜： 葱、胡瓜、青紫蘇、茗荷、にんにく、柑橘類

たれ：醤油、酢、砂糖、清酒、にんにく、わさび

## ●鰹のたたき 特製たれ付き

1 樽とたれ 100ml ¥4,000

2 樽とたれ 100ml ¥8,000

鰹のたたき： 一樽約 200～250g

たれ：醤油、酢、砂糖、清酒、にんにく、わさび

化学調味料、合成保存料、合成着色料などの添加物は一切使用していません。

配送サイズ 370mmx260mmx120mm

冷蔵便でのお届け。送料 972 円～ (5000 円以上のお買い上げで送料無料。)

四万十ノ株式会社 高知県高岡郡四万十町北琴平町 1-24

tel 088-022-2167 fax 088-022-2165 info@shimantono.jp

www.shimantono.jp www.facebook.com/SHIMANTOno

プレス窓口 サカイデザインアソシエイツ info@sakaidesign.com