



いしかわの郷だより ㊦ 押寿司 ニゴコ盛り

秋の二コ押

◇ 右より

薄眼張(ウスマル・やなぎぼちめ)※ 是迄

鱈(シイラ)※ 難酢漬漬 白板是迄

赤吹(アカカマス・かます)※ 焼霜 ボン酢醤油寒天降え

北国赤海老(ホッコクアカエビ・あまえひ)福井産 甘えひ殻

似鱈(ニギス・めがす)※ 煮似鱈(にに)

□ 提供 株式会社 高野酢造 □

純米酢 金澤ゆずびん酢

平成二十九年 長月 十二日

すしセンター 謹製



※ 石川産