

仁加屋

創業 1893 年

仁加屋かまぼこ

仁加屋の蒲鉾は、朝、魚市場から直接仕入れたグチ、エソなどに加え、旬の瀬戸内海の新鮮な生鮮魚を原料とし、老舗の伝統製法ならではの深みのある味わいと歯ごたえを残しています。



さぬき島本舗 × 仁加屋かまぼこ

晩酌セット

さぬき島本舗

さぬき島本舗の骨付鶏は、皮はパリッ、中は肉汁たっぷりです。たまねぎの甘さとスパイスのピリッとした辛さが、クセになる味わいです。チキンオイルで焼くと、コクと風味が豊かになります。



写真はイメージです

酒の肴に、讃岐の味はいかがですか。

地元香川の食材を活かした商品を作り続ける「さぬき島本舗」と「仁加屋かまぼこ」の美味しさが詰まったセットです。ビール、日本酒はもちろん、どんなお酒とも相性ぴったり。食材にも製法にもこだわった讃岐の味は、お酒の好きな方への贈り物としておすすめ。もちろん、ご自宅用のお取り寄せグルメとしても是非お楽しみください。



さぬき島本舗 × 仁加屋かまぼこ 晩酌セット

さぬき島本舗

- さぬき骨付鶏 (若鶏) 2本
- チキンオイル 2袋

仁加屋かまぼこ

- 蒲鉾 白紀久 2本
- えびかまぼこ 1本
- 銭形ちくわ (2本入) 1袋

さぬき、もう一つの名物。

お問い合わせ窓口

有限会社 さぬき島本舗 <https://sanukihonetsukidori.co.jp>
株式会社 仁加屋 <https://www.k-nikaya.com>

