

銀座和光アネックスB1での販売を開始しました。

2月15日から銀座和光アネックスB1で「與兵衛の鮎酢」を販売していただいております。皆様ぜひお越しくださいませ。記事にも掲載していただきましたのでぜひご覧ください。

記事を見る →

日本全国から見つけ出した「おいしいニッポン」を「和光アネックス グルメサロン」からお届け

FIND OUT ABOUT NIPPON



みんなでワイワイ楽しく、賑やかに。

お手軽に本格的な手巻き寿司パーティ

日本の伝統的な食文化を支える寿司。職人が握らずとも、一流の味をご家庭でもご堪能できるよう、鮎酢、お米、海苔を手巻き寿司セットにしてご提供いたします。

古都京都・伝説の寿司職人が愛娘に伝えた究極の鮎酢。それが、伝説の寿司職人、辻與兵衛が五十年の歳月をかけて辿りついた「與兵衛」の鮎酢です。お好みの具材とともに、ワンランク上の手巻き寿司を満喫ください。

「鮎酢を通した食の喜びを」 扇酒屋堂 上田佐和子

「すべては「美味しい！」のひと言のために、「すしの旨さは「しゃり」にあり。寿司職人の父・辻與兵衛が辿り着いた究極の鮎酢を継ぎ、この味を後世に残したいと思います。」



扇酒屋堂 與兵衛の鮎酢



佐渡相田ライスファーム

相田家産佐渡スーパーコシヒカリ



東京蒲田守半 海苔

「與兵衛」の鮎酢は、日本の生産者がこだわりをもって作る素材と味醂を原材料としているのが特長です。竹糖(細きび)から抽出された香川県産の和三盆糖、海水100%の伝統海塩、米のみを主原料とした国産米酢など、水や添加物は一切使用せず、深いコクと旨みを引き出します。

そんな鮎酢に合わせるお米は、試食に試食を重ね、鮎酢を合わせた日の翌日まで美味しく味わえるお米を厳選。また、海苔においても、甘めに仕上がるシャリと海苔の両方が際立つ風味の豊かな有明産の極上の海苔を焼き上げ、手巻き寿司に最適な大きさにカットしてご提供します。

扇酒屋堂
京都よへゑの
手巻きセット
(上記3点詰合せ)
税込 ¥4,104



»» 「FIND OUT ABOUT NIPPON」をプロデュースする「ONESTORY」のメディアにて、さらに詳しい情報と他のお品紹介も連載中！ぜひご覧ください。



和光アネックス グルメサロン
(03) 5250-3101 (直通)
〒104-0061 東京都中央区銀座4丁目4-8
◎一部のお品はオンラインストアでもお求めいただけます。



ホームページ
<https://www.wakko.co.jp>



Instagram