

## 鯉のあらい・鯉こく・たれ

### ・鯉のあらい

当店の鯉は、竜門の名水百選の水に活かしてから提供しています。名水に活かした鯉は、身が引き締まり旨味が増します。当店オリジナルの酢味噌・赤たれでお召し上がりください。

### ・酢味噌

当店の味噌は、創業以来代々受け継がれた天然醸造味噌です。佐賀県産大豆を竜門名水で炊き上げ、長期熟成させました。

その味噌を使って作る酢味噌。さっぱりとしているのにコクのある味わいです。

### ・赤たれ

赤たれも、天然醸造味噌を使って作っています。ピリツとした辛さとまろやかな味わいです。

### ・鯉こく

鯉こくも、天然醸造味噌使っています。とろりとしたコクのある甘味が特徴です。コラーゲン豊富です。

### ・柚子胡椒

佐賀県産柚子、こだわりの唐辛子、長崎県西海産塩を使って作りました。柚子の芳醇な香りとまろやかな味が特徴です。

酢味噌や鯉こくに入れると美味しさを引き立ててくれます。

