

<参考>

【商品説明】



◎糸島季節野菜のマリネ

季節の糸島野菜をバルサミコ酢と自家製のヴィネグレットソースでマリネし、大葉の爽やかな香りがアクセントの逸品。野菜は季節によって旬のものを使用しますので、「今」の糸島の旬の味をお楽しみいただけます。



◎キャロットラペ

甘味の強い新鮮な人参を自家製のヴィネグレットソースでマリネ。カレーにも使われるクミンを入れてちょっぴりスパシーな味わいにしました。パンとの相性はバツグン！



◎ポタコサラダ

地元で採れた新鮮なタコを丁寧に下処理し、お茶と酢を入れて湯がくことで臭みを取りました。クリーミーに仕上げたポテトサラダに合えるとタコの旨味と食感が後を引く逸品。



◎糸島季節野菜と地魚のリエット

8年連続漁獲量日本一の糸島天然真鯛で作った「だしスープっ鯛（株）やますえ）」で味付けしたオリジナルフィッシュリエットと季節の糸島野菜にからめた逸品。白身を中心とした地魚をベシャメルソースで煮込んでやわらかくしていますので、お子様にも楽しんでいただけます。

【株式会社いとしのいとしま】

「地域で100年後も喜ばれる商売」を企業理念に、「うまい魚をこれからもずっと」食べられる社会の実現のため、2018年12月から「地魚BANK」事業を展開。地魚BANKでは糸島産食材を使った総菜を美味しく安全にお届けするのはもちろんのこと、その裏にある生産者の想い・物語をお伝えしています。

(ホームページ: <https://www.zizakanabank.com>)