

「ビールが飲みたくなる味噌たれ」



こだわり①

越後熟成赤味噌

400年以上続く歴史ある越後味噌。大豆の深いコクと米麹の自然な甘みですっきりと飽きがこないのが特徴。その越後味噌を自社でさらに熟成し、コクを深めました。冴えのある赤色が美しく、華やかな香りは食材を引き立てます。



こだわり②

新潟「かんずり」とハラペーニョ

新潟県妙高市でつくられる日本で唯一の唐辛子調味料「かんずり」

妙高山の唐辛子と糀、柚子、塩を合わせて3年以上熟成、発酵させた辛いだけでなく奥深いコクを感じる調味料。塩漬けた唐辛子を雪にさらしてまろやかにするなど地域性を活かして丁寧に発酵熟成されたクセになる味わいです。ハラペーニョはメキシコの調味料で青唐辛子のピクルスです。これがまたビールにたまらなくマッチします。



こだわり③

新潟銘酒「吉乃川」

旨味を豊富に含んだ「吉乃川 芳醇」を使用し、うま味とコクをプラスしています。米王国新潟の日本酒を贅沢に使用しました。



こだわり④

オリジナル無限スパイスミックス

とにかく「ビールに合う」をコンセプトにオリジナルで様々なスパイスをブレンド！

程よい辛さとスパイス感がビールとの相性をばっちり引き上げます。

ホルモンなどの臭いも消しつつ、食材の味を引き出してビールが止まらなくなる味になるように仕上げました。

無限スパイスとずりおろしにんにくがビールとの無限ループへいざないます。



ホルモン以外にも豚肉や鶏肉、鍋料理など、味噌の代わりに使うだけでオリエンタルでビールによく合う料理をお楽しみいただけます。