

能登糰屋 高澤

明治年間の創業以来、発酵ひとすじ。

糰は蔵の個性を映す存在であり、高澤の糰には真っ白な花が咲いています。

北陸の米を丁寧に蒸し、糰蓋に盛り、室で二昼夜育てて完成。発酵力が強く甘みのある糰は広く親しまれています。

① ～鯿かぶら寿し～



かぶらに鯿を挟み糰漬けにした石川の伝統料理。
かぶらの歯ざわりと糰の旨味が楽しめます。