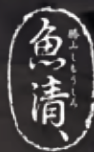
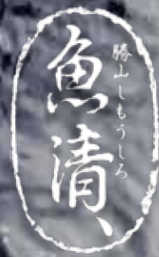
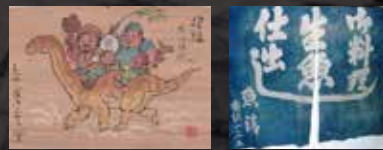


# 水の恵み



勝山しもうせい うおせい  
福井県勝山市本町2丁目6-3  
Tel.0779-88-0135

◎営業時間：11時～21時(ご相談承ります)  
◎駐車場：横隣8台

魚清 勝山 検索



## 旧跡 大清水 おかしよらす

小笠原勝山藩の城下町時代から現存する七里壁には、かつてはあちこちから湧水があふれていました。中でも大清水は生活用水や川魚のいけす、飲物や果物を冷やす場所として利用され、後町界限の人々の暮らしを支えてきました。明治28年(1895)には「十人組」と呼ばれる有力者たちが中心となって不動明王を祀る祠が建てられ、商売繁盛・家内安全などを祈願して祭礼が行われ、それは今も続いています。現在でも、大清水には霊峰白山水系の伏流水が脈々と湧き出ています。



お米から造った自然な甘さは  
健康に良く、身体に優しい

## じろ飴・さらら大清水の雫<sup>®</sup>

無添加



かつて砂糖が貴重だった時代に金沢で製造され、親しまれてきた”一家相伝”の伝統技術を受け継ぎ、勝山に持ち込んだのが『魚清』のじろ飴造りの始まりです。白山水系の清らかな伏流水、地元産の米、大麦だけを用い、卓越した技術でもって、ただひたすらに手間隙をかけて造るじろ飴は雑味の少ない純度の高さが特徴。砂糖や合成保存料などは一切使用しておりませんので、そのまま味わうのはもちろん、甘味料やつや出しとしてもお使いいただけます。



じろ飴（米飴）／200g  
白米を麦芽で糖化させる伝統的製法で造りました。身体への吸収が穏やかなため、健康維持や病後の体力回復、のどや咳止めの薬としても古くから愛用されています。  
砂糖・人工甘味料・化学調味料・着色料・香料・合成保存料不使用。  
（原料）地元産うるち米・大麦麦芽。

甘みをつけるというより  
素材の甘みを引き出す調味料

## 味付調味料・さらら大清水の雫<sup>®</sup>



味付調味料／150ml  
煮切った純米酒にじろ飴（米飴）を溶かしているため固まらず、糸を引かず便利です。幽庵漬けがおすすめで、弱って柔らかくなった魚や肉質をギュッと締める効果があります。  
砂糖・人工甘味料・化学調味料・着色料・香料・合成保存料不使用。  
（原料）地元産うるち米・大麦麦芽、純米酒。