

富山湾の味をお持ち帰り

卓上用、調理用使い方がいい

万能浜醤油



仕込みに滑川の海洋深層水を使用しており、奥深い旨味が感じられます。卓上调味料としてはもちろん、さまざまなメニューの調理にご活用ください。

蛸烏賊天井、白海老天井の出しつゆやお吸い物などに使っております！

光彩では沖漬けだけではなく、天井や天ぶらのだし、そばつゆや、お吸い物などに使用しております。

432円(税込)/200ml

万能浜醤油沖漬け専用
漬けるだけで本格沖漬け



おいしい沖漬けを作ることに特化した専用醤油です。甘味が強めで蛸烏賊の旨みを引き出します。「肉じゃが」や「すき焼き」「カツ丼」を作る時にもご利用いただけます！

自家製蛸烏賊の沖漬け 浜醤油仕立てに使っております。ご飯(追加メニュー)と一緒にいかがですか？

ご飯との相性がいい沖漬けです。富山の大きく成熟した蛸烏賊の豊かな風味をお楽しみください。

432円(税込)/200ml

※寄生虫のリスクを避けるため、沖漬けは-30℃以下で4日以上冷凍した蛸烏賊を用いてください。

富山県産大豆使用の味噌と醸造酢

万能浜酢味噌



どこか懐かしい、素朴な味わいの酢味噌です。温野菜やサラダチキンなど、何にでも合います。

蛸烏賊の酢の物 浜酢味噌和えに使用しています！

丸々と太ったホタルイカを鮮やかな赤に茹で上げたものを富山では「桜煮」と呼びます。甘くプリプリとした食感の身と、濃厚な旨味を持つツタを酢味噌で和える定番料理です。

655円(税込)/200ml

本醸造 濃口醤油

万能浜醤油 深紫

ふかむらさき



甘くないタイプの濃口醤油。シンプルな旨味が深く沈み、素材の味わいを浮き上がらせて。風味強めの素材におすすめ。

蛸烏賊の刺身にお付けしております！

刺身は蛸烏賊料理の代表格。蛸烏賊の腕の部分を「龍宮そうめん」と言います。甘く繊細な味とつるり、じゃくじゃくとした食感がおもしろいです。

648円(税込)/200ml

万能浜醤油シリーズは滑川沖の海洋深層水を仕込みに使用し、富山県産の大豆など地元産の素材を素にレストラン光彩とマスイチ醸造が作り上げました。富山湾の恵みから生まれた旨味を、ご家庭でもご活用ください。

使い方いろいろ！ レストラン光彩特製

浜醤油シリーズ

[醤油と酢味噌]

お求めは1階[売店内]の
カフェでどうぞ！

カフェ営業時間 10:00~16:00

みち cafe wave [1F]
深層水の塩ソフトも
あるよ♡

chinago-no-ouchi



hotanika soft

売店では **カネツル砂子商店**

【冷凍 生ほたるいか】を販売中！

解凍してすぐに、
ワタごとおいしく
食べられます！
沖漬け作りにも便利！



【沖漬けの作り方】

- ①解凍した蛸烏賊をジッパー付き袋に入れる。
- ②沖漬け専用醤油をヒタヒタに入れて冷蔵庫へ。
- ③翌日から食べられます。(漬け加減はお好みで)