

# Flatts ふらっと

能登町

いしりは食材を引き立て、旨味を引き出す万能調味料です。

## ■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
・いしり	年中	200L
・ゆうなんば	年中	50kg
・自家栽培 杜仲茶	年中	20kg



## ■セールスポイント

いしりは奥能登伝統的な発酵食品であり、イカや魚と塩だけで作る日本最古の魚醤油です。醤油よりも旨味成分を多く含み、贅沢かつ豊潤な風味の天然旨味調味料です。

2023年能登のいしり・いしり製造技術国の登録無形民俗文化財に、2024年には地理的表示保護制度(GI)認定されました。

ふらっとの自家製いしりは、イカと塩のみで3年以上熟成させ、一番いしりのみを絞って作っています。保存料や化学調味料は一切使用していません。

和食はもちろんイタリアンなどにもお使いいただける万能調味料です。醤油の半分くらいの量から味をみながら加えるのがコツです。



ゆうなんば

代表者 船下 智香子 (ふなした ちかこ)  
 その他 能登の一品認定  
 連絡先 927-0443 石川県鳳珠郡能登町矢波27字26番地3  
 TEL : 0768-62-1900 FAX : 0768-62-3000  
<http://flatt.jp/index.html>