



コノソレ・キッチン

対馬 海と山のおつまみ



- ・山の番人しいたけ栽培
- ・里を守る いのしし対策
- ・磯を守る 貝類や海藻の採取
- ・海を守る 持続的漁業
- ・伝統と海の守り人 真珠養殖



このおつまみシリーズを作り続けられるということは、豊かな対馬の自然が未来につながるという証です。

国境の島、対馬より

大自然のめぐみをつめこんだ

海と山のおつまみシリーズをお届けします。



海と山を味わう

対馬の自然を代表する素材を、季節ごとに、海と山から集め、仕上げています。



無添加にこだわり、100%素材の味

対馬の自然が生んだ調味料(藻塩、天然はちみつ)と、対馬の地酒、無添加醤油、きび砂糖を使用しており、副原料にも化学調味料は一切使っておりません。素材のつまみだけの味わいです。



全品たべきり小鉢サイズ

1パックは食べきりにちょうどいい量。残さずおいしいうちにお召し上がりください。セットだと6〜8品の豪華な食卓で。



季節を超えて、おいしさ長期保存

真空加圧殺菌していますので、常温で、長期間ラック保存！時間がたてばたつほどおいしくなる、素材の熟成過程もお楽しみいただけます！

コノソレ・キッチン

対馬 海と山のおつまみは、

対馬の自然味わう、

和と洋の無添加こだわり小鉢。

日本酒、ワイン、ウイスキーなど

じっくりと楽しみたいお酒のおともにもぴったりです。

からだもよろこぶ天然の味を、

対馬の海と山に思いをはせながら、じっくりとお楽しみください。

・たつし入りギフト(6種チョイス)

・ご家庭用(8種チョイス)

・お土産用 単品たつし紙



製造者：(特非) 対馬次世代協議会
販売者：コノソレ natural factory

〒817-0024
長崎県対馬市厳原町宮谷 178-1
TEL:0920-52-7135
(平日 9:30 ~ 15:00)
FAX:0920-52-7139
conosole.jp/kitchen