



新潟寺泊
きんぱちグルメ

きんぱちグルメ ～プレミアム～

waioli kitchen. × 寺泊 きんぱち

ワイオリキッチン

料理家

佐藤智香子

わたしがセレクト
いたしました



アレンジ
レシピ
公開中!!



“地物をつかった
こだわりの逸品”



きんぱち自家製

こだわりの製法

本場の味わい

新潟県、寺泊。

日本海に面した通りに

海産物市場が軒を連ねる、

通称「魚のアメ横」。

きんぱちはその中で浜焼きの

元祖として昭和5年に創業。

長年培った技と味を

こだわり製法でお届けします。

港町だからできる

本場の味をご家庭に。

昭和五年創業



※写真はイメージです。

新潟寺泊
きんぱちグルメ
プレミアムとは

きんぱちの目の前は豊かな日本海の漁場。プレミアムは、地元寺泊港で水揚げされた新鮮な魚のみを使用しています。それぞれの魚種に合った製法をとことん研究し、独自の熟成製法で魚の旨みを最大限引き出しました。地物の魚と職人魂から生まれた、きんぱち自慢の逸品です。