



ポジショニングマップ

Positioning Map

塩辛 編

こちらの2種を比較しました！

フタのシールで辛さをチェック！

大島
いかの塩辛



神津島
赤イカ入塩辛
(辛〇・中辛・甘〇)



東京愛らんと調べ

年代や性別、好みの違う店舗スタッフや広報事務局スタッフ複数名によりテイスティングし平均値を辛さ指数として表記。実際の感じ方には個人差がございます。

コメント

神津島の甘〇には島唐辛子が入っていないので、辛さが苦手な方におススメです。

大島の塩辛の最大の特徴はゆずが入っていることです。後味にほのかに香る柑橘の香りが辛さおよびイカの肝の生臭さを和らげてくれます。

神津島の塩辛は大島よりもイカの切り身の幅が大きく長いものが多いので、イカそのものの味わいを楽しむのにも適しています。とびっこのプチプチした食感もユニークです。