

味にゆうす 一味覚人情報 和歌山県 港屋

和歌山県産
南高梅使用

梅もなか



梅もなか 3個入

一口サイズの梅もなか。

最中って1個が大きいと感じることないですか？

たまには最中でも食べたいと思っても大きいから食べきれないわ、と感じてる皆様に一口サイズの小ぶりの、梅もなかはいかがですか？

港屋は昭和9年創業。80年以上も続く製法で、今も変わらない美味しさを作り続けています。紀州南高梅のみ使用の梅餡。

国産もち粉100%を使用し、自社で焼き上げたもなかの皮。

こだわりの一品です。



梅もなか 6個入



無添加→

品名	梅もなか
名称	和菓子
原材料名	白餡(白あんげん)(国内製造)、砂糖、もち粉、水飴、梅(和歌山県産)、寒天
内容量	3個
賞味期限	特外記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け保存。

柚もなか

和歌山県古座川産の柚を使用した柚あん。国産もち粉100%使用のもなか皮。



柚もなか 3個入



柚もなか 6個入



品名	柚もなか
名称	和菓子
原材料名	白餡(白あんげん)(国内製造)、砂糖、もち粉、水飴、ゆず(和歌山県産)、寒天/着色料(クチナシ)
内容量	6個

和歌山県

メーカー名:

港屋

<230123>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
梅もなか 3個入	1パック	常温90日	4992962020133	
柚もなか 3個入	1パック	常温90日	4992962020119	
梅もなか 6個入	1パック	常温90日	4992962000364	
柚もなか 6個入	1パック	常温90日	4992962000340	