

土用の丑の日は7月30日



京都のう巻・うなぎ茶碗蒸しはいかがでしょう？



国産うなぎ使用 全量を切った状態



名称:真空う巻(国産うなぎ)
 原材料名:鶏卵(国産)、だし汁(鰹節・鯖節・うるめ節)、うなぎ蒲焼(国産)、醤油、小麦澱粉、清酒
化学調味料不使用
 【一部に卵・大豆・小麦・さばを含む】
1本約270~280g
 内容量: 1本
 賞味期限: 2023. 6. 15
 保存方法: 要冷蔵(1℃~10℃)
 製造者 有限会社 成見家

約140mm

京の味 う巻(国産うなぎ使用)

しっとりとしただし巻たまごで、国産うなぎを包み込みました。たまごはふっくらでなめらかな舌触り、甘過ぎず、うなぎ蒲焼の風味を壊さず、化学調味料不使用ですので、たまごの味が感じられる一品です。是非、京都のう巻を味わって下さい。

賞味期限20日間

約70mm

うなぎ茶碗蒸し2品



茶わんむし鰻
 具を小さくし液卵を増やしました。5種類の具をいれ、京都の料亭風に仕上げました。



旬の彩
 茶碗蒸しうなぎ入
 山口県産の卵に削り節でとっただし汁をたっぷり入れ、7種類の具を入れて京都の料亭風に仕上げました。

中国産うなぎ使用 全量を切った状態



約140mm



約70mm



名称:真空う巻
 原材料名:鶏卵・だし汁(鰹節・鯖節・うるめ節)・うなぎ蒲焼・醤油・小麦澱粉・清酒・調味料(アミノ酸等)・着色料(カラメル・アパトー)・増粘多糖類(原材料の一部に鶏卵、小麦、大豆、糖を含む)【賞味期限は製造前です。開封はお早くとして下さい】
現在表記修正中
 内容量: 1本
 賞味期限: 2023. 6. 15
 保存方法: 要冷蔵(1℃~10℃)

京の味 う巻(中国産うなぎ使用)

しっとりとしただし巻たまごで、うなぎを包み込みました。たまごはふっくらでなめらかな舌触り、甘過ぎず、うなぎ蒲焼の風味を感じます。是非、京都のう巻を味わって下さい。

京都府

メーカー名:

成見家

<230526>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
真空 京の味う巻(国産うなぎ)	1本	要冷20日間	4983037029045	約270~280g 通年商品
真空 京の味う巻(中国産うなぎ)	1本	要冷20日間	4983037100423	約270~280g 通年商品
茶碗むし 鰻 黒カップ入り	150g 黒容器	要冷20日間	4983037150268	中国うなぎ 通年商品
茶碗むし(うなぎ)	190g 白カップ	要冷10日間	4983037020011	中国うなぎ 通年商品