

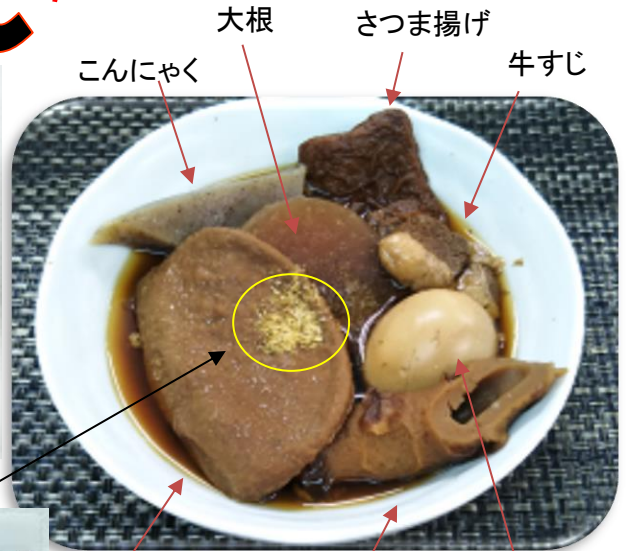
おでん 静岡おでん

「だし」も飲める。辛くない!

名称	おでん
原材料名	具材(大根(国産)、ゆでたまご、こんにやく、黒はんぺん、焼きちくわ、牛すじ、さつま揚げ、しょうゆ、混合削りぶし(宗田かつお、さば、かつお)、本みりん、砂糖、食塩、ビーフエキス/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)、(一部に小麦・卵・牛肉・さば・大豆・魚肉すり身(魚介類)を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	560g(固形230g)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。



贅沢静岡おでん



そのまま湯せん。又は鍋に移して温めて下さい。

贅沢静岡おでん

ご当地グルメ「静岡おでん」。醤油ベースの黒いだしに、黒はんぺん、焼きちくわ、牛すじ等を煮込みました。通常静岡おでんは、だしは濃いため飲みませんが、新丸正の「贅沢静岡おでん」はだしが飲めるタイプです。すっきりした飲みやすいおだしと、煮込まれた具材、具から汁まで本当に美味しく頂けます。また「静岡おでんの粉」を振り掛けると、一層だしが効いたおでんになります。



静岡おでんの粉

贅沢だしおでん



「贅沢だしおでん」のスープを使った焼きおにぎりだし茶漬



名称	おでん
原材料名	具材(大根(国産)、ゆでたまご、こんにやく、焼きちくわ、さつま揚げ、結び昆布、鰹節、清酒、食塩、昆布/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)、(一部に小麦・卵・大豆・魚肉すり身(魚介類)を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	600g(固形247g)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。

贅沢だしおでん

鰹節と昆布でだしをとって、塩と清酒で整えたおでんです。おでんといえばこの具材！が全て入っており、1袋で満足できるボリューム。おだしも飲み干せる、すっきりした味わいです。



HP

静岡県

メーカー名:

新丸正

<230920>

品名	規格	賞味期間	JANコード
鰹節屋がつくった 贅沢静岡おでん	560g	12ヶ月	4967265503119
鰹節屋がつくった 贅沢だしおでん	600g	12ヶ月	4967265503102
静岡おでんの粉	30g	1年間	4967265101353