

# 11月は美味しい日がいっぱい

生臭い魚の処理は不要。出すだけの一品

おすすめポイント  
下記5品、保存料・  
着色料・香料不使用

## 11/15 昆布の日



子持ち茎わかめ  
三陸産の茎わかめと、真鱈の卵を  
醤油だれで煮付けました。

## 11/21 ボジョレ・ヌーボ解禁

※若いワインにはしっかりと味の付いたものが合います



牡蠣の佃煮  
三陸の濃厚牡蠣を、  
宮城の地酒「一乃蔵特別純米酒」と  
「丸大豆醤油」で  
ふっくらと炊き上げ  
ました。やさしい甘  
さと生姜が美味し  
さを広げます。

## 11/23 珍味の日



ほやのやわらか煮  
ホヤを昆布だしと塩で  
柔らかく味付けしました。  
臭みはありませんが、  
ほのかに磯の香りはします。  
ホヤが初めての方も  
召し上がれます。

## 11/24 和食の日

おすすめ!



たこのやわらか煮  
三陸のタコを醤油た  
れで甘しょっぱく仕  
上げました。一口サ  
イズもうれしい。



めかじきやわらか煮  
宮城県産めかじきを  
醤油・生姜・砂糖・み  
りん・昆布だし・かつ  
おだして炊きました。  
柔らかくふっくらと炊  
き上げています。



宮城県

メーカー名:

ヤマウチ

<240627>

品名	規格	賞味期間	JANコード
たこのやわらか煮	150g	要冷蔵 10℃以下 90日間	4920218119515
めかじきやわらか煮	150g		4920218120368
ほやのやわらか煮	150g		4920218131098
牡蠣の佃煮	80g		4920218130046
子持ち茎わかめ	150g		4920218116361

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで  
TEL042-385-0384/FAX042-385-0483



HP

滋賀物産株式会社