

# 東北鍋紀行～お手軽ストレート鍋つゆの素～

新里芋の季節です



山形郷土料理

今夜は芋煮鍋で温ましましょう



**里芋+牛肉+ねぎ+蒟蒻+醤油味スープ  
シンプルな材料だからこそ、うまい!**

◆芋煮鍋のつゆ

里芋はあく抜きし、スープの素で里芋、蒟蒻を、里芋が柔らかくなるまで煮て、その後、牛肉、ネギを入れて3分煮込んで出来上がり。

◆芋煮鍋のつゆ

山形の郷土料理。牛肉のエキス仕立て。ストレートつゆ。鍋の×はうどんがよく合います。

滋賀物産  
毎日インスタ更新してるよ



HP



Instagram



◆仙台味噌鍋のつゆ

仙台味噌を使用。コクと旨味のあるストレートつゆ。



◆伊達鶏鍋のつゆ

福島の郷土料理。脂ののった鶏だし仕立て。コクと旨味のあるストレートつゆ。

宮城県

メーカー名:

だい久製麺

<240901>

品名	規格	賞味期間	JANコード
①秋田きりたんぼ鍋のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110250
②青森せんべい汁のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110243
③岩手ひつまみ鍋のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110267
④山形芋煮鍋のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110274
⑤宮城せり鍋のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110182
⑥宮城かき鍋のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110199
⑦仙台味噌鍋のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110304
⑧福島伊達鶏鍋のつゆ	750ml	12ヶ月	4901999110281

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

滋賀物産株式会社