

天明2年から続く、饅節専門店の自信作



日本酒に合う「だし味」のナッツ



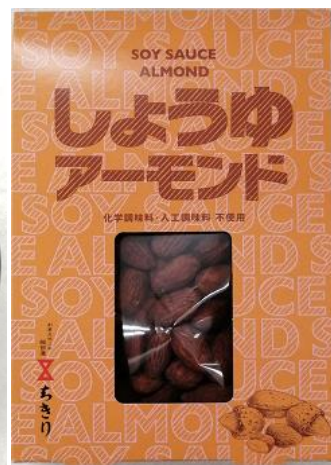
かつおぶしカシュー

じっくり焙煎したじっくり焙煎したカシューナッツに、細かく削った鹿児島県産荒本節と木桶醤油を絡めて仕上げました。カシューナッツに絡みやすく削られた荒本節は、噛めば噛むほど口の中で旨味が広がります。化学調味料や人工調味料は一切使わずに、自然の風味でお作りしております。

しょうゆアーモンド

アーモンドを、昔ながらの木桶づくりにこだわった【栄醤油醸造の甘露醤油】をコーティングしました。

栄醤油醸造は、寛政7年(1795年)創業の醤油醸造元。丸大豆・小麦・塩の原料を活かした天然醸造で作られた甘露醤油は、いったん出来上がった醤油に、もう一度麴を加え、再度発酵熟成させるため、濃口醤油に比べ、旨味が強く濃厚な味わいが特徴です。お酒のおつまみやお子様のおやつ、砕いてサラダにトッピングなどしてお召し上がりください。



静岡県

メーカー名:

ちきり清水商店

<240925>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
かつおぶしカシュー	55g	180日	4904635075005	豆菓子
しょうゆアーモンド	55g	180日	4904635075012	豆菓子

※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