

かまぼこ屋の自信作!

# 手軽な「濃縮だし付」おでん種

こだわりの無リンすり身を使用し、伝統の石臼製法で練り上げ、保存料・リン酸塩・うま味調味料不使用で作った別所のおでん種と、かつおと昆布を利かせた特製の液体濃縮だしのセット。

「9種16個」には、だしパックも付きます。添付の液体濃縮だし・だしパックも同じくうま味調味料等不使用です。



87823 (別所蒲鉾)

## だしが利く! お手軽出雲おでん種セット

9種16個

¥980 (本体価格)

¥1,058 (税込価格)

冷凍

冬季商品

9月22日発売

だし  
パック  
付

New

●JAN...4977536451896

●入数(発注単位)...35(1)

●原材料...具材: 魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用菜種油、牛蒡、カット蒲鉾、玉葱、食塩、かぼちゃペースト、結び昆布、人参、魚醤(イワシ、食塩)、味醂、葱、鰹だし、昆布だし、ほうれん草ペースト、生姜、みそ(大豆を含む)、干しあらめ

液体濃縮だし: 醤油(大豆・小麦を含む(国内製造))、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖

だしパック: 鰹煮干(国内製造)、鰹節、乾昆布、乾椎茸

●アレルギー...大豆、小麦 ●賞味期限...60日 ●遺伝子組み換え...F



### おいしいおでんの作り方

①「だしが利く! お手軽出雲おでん種セット」は、鍋に水900mlとだしパックを入れて火にかけ、沸騰後中火で8分間煮出した後、だしパックを取り出し、液体濃縮だしを入れます。「手軽な出雲のだし付おでん種セット」は、鍋に水900mlと液体濃縮だしを入れて火にかけます。

②沸騰後、下処理した具材(結び昆布・大根・こんにゃく・ゆで卵等)を入れ、中火で30分程度煮込みます。

③練り物を冷凍のまま鍋に入れ、沸騰後中火で30分程度煮込み、火を止めます。冷める過程で味が染み込みます。

※出汁の濃度は「水」で調整して下さい。

87824 (別所蒲鉾)

## 手軽な出雲のだし付 おでん種セット・小

7種8個

¥660 (本体価格) ¥713 (税込価格)

冷凍

冬季商品

9月22日発売

New

●JAN...4977536451889

●入数(発注単位)...40(1)

●原材料...具材: 魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、砂糖、玉ねぎ、食用菜種油、カット蒲鉾、食塩、味醂、人参、ごぼう、魚醤(イワシ、食塩)、葱、鰹だし、昆布だし、生姜、味噌(大豆を含む)、干しあらめ

液体濃縮だし: 醤油(大豆・小麦を含む(国内製造))、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖 ●アレルギー...大豆、小麦

●賞味期限...60日 ●遺伝子組み換え...F



ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

●受注単位: 各商品取り合わせて合計30個以上ご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)。

## 便利なレトルトおでん

22401 (別所蒲鉾)

### 味自慢・出雲おでん

8種8個入 冬季商品

¥915 (本体価格) ¥988 (税込価格)

●賞味期限...90日

練り物(出雲野焼[ミニちくわ]、プレーン天、イカつみれ、鰹はんぺん、ささがきごぼう天)、卵、大根、こんにゃくの8種8個入り。常温保存でき、温めるだけで召し上がれます。

常温取扱品 一般加工品と一緒にご注文ください

