

# 原材料は鰹のみ！ かつお生節

◎高たんぱく・低カロリー

◎サラダフィッシュとして使える

鰹を煮熟し骨を抜き、表面を薪火で炙って仕上げた、昔ながらの生節。  
余計なものは一切入っていないので、そのままおやつとしても  
安心して召し上がれます。今話題のサラダフィッシュとして、  
サラダチキンと同じ用途で使うのがオススメ。  
包丁やナイフでカットでき、  
手でも簡単にほぐせます。

22222〈竹内商店〉

## かつお生節

〈1本〉

390円(本体価格) 421円(税込価格)

○JAN : 4960075857908 ○入数(発注単位) : 50(1)

○原材料: 鰹(国内産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M

New

10月23日発売



## 和風パスタ

茹でたパスタを  
オリーブオイル  
で炒め、醤油をく  
ぐらせた生節と  
刻み海苔をトッ  
ピング。



## サンドウィッチ

ツナフレークと  
同じようにマヨ  
ネーズで和えて。



## だし要らず！炊き込みご飯

生節と醤油と味  
の母を加えて、炊  
飯するだけ。生  
節から旨みが出  
るので、だし要ら  
ずです。



## きゅうりの酢の物

あっさり和風の  
お惣菜を、八芳酢  
で簡単に。きゅ  
うりの歯ざわり  
& 生節の旨みが  
好相性。



## ごはんのお供

炊きたてごはんに  
生節とねぎを  
のせ、お醤油を少  
し落として。



## サラダ

生節&玉ねぎス  
ライスは相性拔  
群！マヨネーズ  
と塩胡椒で。

