

おひな祭りに

手巻き寿司パーティー



10年かけて造るから、砂糖なしでも奥深い味わい

酒かすを10年以上寝かせて造った赤酢と、2種の米酢を取り合わせ、塩のみで調合。砂糖などの甘味を加えなくても、旨みの濃いすし酢です。魚介、納豆、玉子焼き、焼肉…酢飯にのせて海苔でくるり。手巻きをはじめ海鮮丼や海鮮ちらしにも最適のすし酢です。

※一般的に赤酢とは、酒粕を3年ほど寝かせて造る酒粕酢のことです。原材料は「酒粕」と表示します。



10896 〈飯尾〉

富士手巻きすし酢

New

1月23日発売

〈360ml〉

1,200円(本体価格) 1,296円(税込価格)

- JAN : 4963186020025
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 米酢、塩○アレルギー…なし
- 賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M

混ぜるだけ
「五目ちらし寿司の素」

21377 〈ムソー〉

**国産野菜の
五目ちらし
寿司の素**



〈2合用〉

450円(本体価格)

486円(税込価格)



22251 〈ムソー〉

焼のり

〈10枚〉

470円(本体価格)

508円(税込価格)



春を告げる桜の香り

本田商店の桜めん

37449 〈本田商店〉

奥出雲桜そば

国内産の桜の葉を使用し、野菜色素でやさしい色をつけた季節限定品です。つゆつき〈280g〉

580円(本体価格) 627円(税込価格)



21090 〈本田商店〉

国産桜うどん2食つゆなし

New

1月23日発売

〈200g〉

400円(本体価格)

432円(税込価格)

- JAN : 4977309042467
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 小麦粉(小麦(国産))、桜の葉、食塩/野菜色素
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…90日
- 遺伝子組み換え…F



MUSO2020 おひな祭り

店頭へ、ひと足早い春を呼ぶ「おひな祭り」商品を取り揃えております。詳しくは別紙「おひな祭り」チラシをご覧ください。

●注文締切日：2月8日(土)

