

■ 素材を生かしたふりかけ 商品リスト

商品名称	規格	税込価格	商品特長	発売日
素材を生かしたふりかけ 梅とちりめん	50g	¥290	食感の良い梅とちりめん、野沢菜など9種類の具材を混ぜ合わせ、赤しその酸味をきかせました。しゃきしゃきした梅の食感が楽しめ、おにぎりの具材にもぴったりです。	12/14 (水)
素材を生かしたふりかけ いかと昆布	55g	¥290	薄くスライスしたいかとねばりのある昆布を合わせ、風味の良いあおさと胡麻を加えました。薄切りのいかを混ぜ合わせており、かめばかむほどいかの旨みが広がります。	
素材を生かしたふりかけ さばと昆布	45g	¥290	さばフレークに昆布と野沢菜を合わせました。藻塩のまろやかな旨みとごま油の香りをきかせています。お茶漬けにすると、更にさばの旨みやごま油の香りが引き立ちます。	
素材を生かしたふりかけ ちりめんと昆布	50g	¥290	ねばりのある昆布にちりめんとおキアミを合わせ、風味の良いあおさと胡麻を加えました。温かいごはんのせると昆布がやわらかくなり、より海の幸の旨みが楽しめます。	
素材を生かしたふりかけ 梅とひじき	55g	¥290	食感の良い梅にひじきとごまを合わせ、赤しその酸味、かつおと昆布の旨みをきかせたふりかけです。ごはんに入れて、ちらし寿司やいなり寿司にアレンジするのもおすすめです。	