

茅乃舎・椒房庵 期間限定販売会

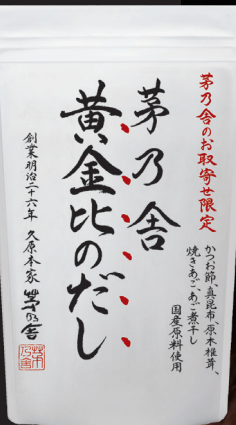
■6月4日(水)～6月10日(火) ■本館地階・中央催し会場

かやのや
茅乃舎

「茅乃舎だし」は、
茅乃舎の初代料理長が
上質の国産素材を厳選し、
ご家庭で使いやすいように
作ったうまみもコクも深い、
おいしいだしです。
味噌汁から煮物まで
幅広く使えます。



日本の3大うまみ素材と言われている
かつお節・昆布・椎茸に九州らしい2種のあごを
加え茅乃舎流の黄金比を追求しただしです。



茅乃舎の取寄せ限定
かつお節・昆布・椎茸・あご
焼き・もろこし・唐辛子
国産原料使用
創業明治二十六年 久原本家 茅乃舎
黄金比のだし
160g (8g×20袋)
2,268円



茅乃舎だし
240g (8g×30袋)
2,268円



本枯れ鰹節入り 自社製美味噌・魚醬入り
特製だし
専用たれ
創業明治二十六年 久原本家 茅乃舎
冷や汁のだしとた
1人前×3回分
594円



つぶぼん酢
200ml
843円

大根おろしと刻み昆布、鰹節削り粉が入り、
つぶつぶの食感もお楽しみいただける
「食べるぼん酢」です。鍋物はもちろん、サラダに、
お肉にお魚にと、幅広くお使いください。



北海道産の厳選した真子を使用
卵そのものの濃厚なうまみを
お楽しみください。



あごだし
めんたいこ
140g
2,376円



酒蔵の米麴でたれをつくり、
歯ごたえのよい肉厚のイカを
漬け込みました
イカゆず麴漬
130g
1,210円

お店の味を、家庭で手軽に。
甘めのだしの風味がふわっと
広がります。



玉子焼きの素
5回分
389円

博多 椒房庵
創業明治二十六年 久原本家

山陽電鉄グループ



山陽百貨店

姫路市南町1番地/〒670-0912 電話 079 (223) 1231 大代表