

茅乃舎・椒房庵 期間限定販売会

■6月3日(水)～6月9日(火) ■本館地階・中央催し会場

茅乃舎 かやのや

「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。



茅乃舎だし
240g (8g×30袋)
2,268円

本枯れ鰹節入り「特製だし」と専用仕込んだ自社製
麦味噌・魚醤入りの「冷や汁専用たれ」を組み合わせ
ました。繊細なだしとうまみと胡麻の豊かな風味が
生きた、上品な味わいです。



冷や汁のだしとたれ
1人前×3回分
594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。



つぶぼん酢
300ml
994円



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

お店の味をご家庭で手軽に。
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 しょうぼうあん
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