

素材本来の風味を生かした
 だしが効いた美味しいお茶漬 

国産のり使用

のり茶漬

内容量5.5g×5

520円(税込562円)

原材料名:だし顆粒(食塩、乳糖、酵母エキス粉末、かつお節エキス粉末、しょうゆ粉末、こんぶ粉末、かつお節粉末、しいたけエキス粉末、こんぶエキス粉末)(国内製造)、煎り白ごま、刻み海苔、乾燥みつば、(一部に乳成分・小麦・大豆・ごまを含む)



写真はイメージです

国産梅肉使用

梅茶漬

内容量6g×5

570円(税込616円)

原材料名:だし顆粒(食塩、乳糖、酵母エキス粉末、かつお節エキス粉末、しょうゆ粉末、こんぶ粉末、かつお節粉末、しいたけエキス粉末、こんぶエキス粉末)(国内製造)、煎り白ごま、乾燥梅肉、刻み海苔、乾燥みつば/酸味料、紅麹色素、(一部に乳成分・小麦・大豆・ごまを含む)



写真はイメージです

国産ふぐ使用

ふぐ茶漬

内容量6g×5

690円(税込745円)

原材料名:だし顆粒(食塩、乳糖、酵母エキス粉末、かつお節エキス粉末、しょうゆ粉末、こんぶ粉末、かつお節粉末、しいたけエキス粉末、こんぶエキス粉末)(国内製造)、煎り白ごま、乾燥ふぐ(クロサバフグ、シロサバフグ)、刻み海苔、乾燥みつば/酸化防止剤(V/E)、(一部に乳成分・小麦・大豆・ごまを含む)




写真はイメージです

お召し上がり方

本品をふりかけ、お湯 110cc 程度をかけてお召し上がりください。

アレンジメニューとして、お吸い物・焼いたお餅を入れた風味豊かなお雑煮・炊き込みご飯・そうめんのめんつゆ・パスタにふりかけるなどいろいろとお試ください。

KOSHOKU

食はいのちをつなぐ基本
 株式会社 

東京都板橋区高島平2-1-10

TEL:03-3935-4541

ホームページ <http://www.koshoku.co.jp/>

恒食HPは
 こちらから▶



＼QRコードからフォローしてください／