

函館の水産会社から直接お届けします！お値打ち価格で、二つの味が楽しめる

函館仕込味

食材の目利きを極めた
水産会社のご主人(元寿司職人)がお勧め！



こだわりの数の子

北海道産昆布

(寿司職人の味)数の子松前漬け函館仕込味
月々**1,600**円×10回

●税込分割払価格……………16,000円

●税込現金価格……………16,000円

★分割がお得です！分割手数料は当社負担!!

商品番号 | 57057-000

●セット内容=白造り数の子松前漬け(450g×3パック)、黒造り数の子松前漬け(450g×2パック)のセット合計2.25kg●原材料 白造り数の子松前漬:数の子(ドイツ又はオランダ)、人参、昆布(北海道)、いか加工品(いか、砂糖、食塩)、食塩、かつお節エキス、しょうゆ、砂糖/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒類、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・いかを含む)黒造り数の子松前漬:数の子(オランダ)、しょうゆ、人参、昆布(北海道)、いか加工品(いか、砂糖、食塩)、かつお節エキス/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒類、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・いかを含む)●加工地=日本●賞味期限=右に記載

海の幸の宝庫・北海道の函館で仕上げた、数の子松前漬けのご紹介です。寿司職人を経て食材の目利きを極めた水産会社の主人がお勧めする函館仕込み味です。新鮮な数の子と地元北海道産の昆布を使い、秘伝のタレで仕上げました。今回は、直接取引をすることで品質と価格にことなかちだわった逸品です。白醬油で仕上げた白造りは、ほのかな甘味特徴であつさりとした口当たり。黒造りは昆布だしの旨味をベースに、コクのある黒醬油で仕上げました。2種類の味が楽しめる、たまらない逸品です。※お支払いは、振替用紙またはクレジットになります。

解凍するだけなので
いつでも手軽にもう一品
いかがですか！



ご飯のお供

晩酌のあて

白醬油の甘味と独自の配合で
あつさと仕上げた松前漬け

白
造り



黒醬油の濃く深さと昆布だしの旨味を
ベースに仕上げた松前漬け

黒
造り



冷凍便

賞味期限

冷凍 360日
解凍 10日



白造り

450g×3パック



黒造り

450g×2パック

どど〜んと

大容量

2.25kg

でお得です！

新鮮な数の子や地元・北海道の昆布を使った旨味あふれる函館仕込み