

創業55年老舗料理の仕出し屋が
手間暇かけ、おいしい佃煮を作りました

和食職人が手作りする こん身の佃煮

ご注文を
受けてから
作る



大好評!!

絶妙な甘さで、ピリっとあとを引く
御飯が進む逸品です。

お酒のあてとしても
ラーメンのトッピングとしても
おすすめ!!

職人が丁寧に作る
滋味をご賞味下さい



コリコリ食感がたまりません!!

甘辛 辣油が香る
きくらげ佃煮 200g

奈良で創業120年の老舗醤油蔵が、水と酵母菌にこだわり丁寧につくった風味豊かなお醤油を使用。香りを抑えたフライドガーリックの深いコクと、辣油の爽快な辛味があとを引く美味しさです。

常温OK 開封後は要冷蔵

1袋 200g

金額 **1,296円**(税込)

※送料は別途かかります
※お支払いは振込等をお願いします。

真空パック
にて箱詰め

2袋で贈答用にも映える
専用化粧箱入りになります。



製造直売

注文先



株式会社
料理かしば

お問い合わせ・ご注文は
お電話・FAX・メールにてお気軽にどうぞ
TEL0743-64-3001

奈良県香芝市上中536
FAX 0743-64-3408
MAIL head-office@kashibacs.co.jp

申込用紙 下記にご記入の上、右記のFAX番号にお送りください **FAX 0743-64-3408**

フリガナ	電話番号		
お名前	きくらげ佃煮	1袋200g 1,296円(税込)	数量 袋
ご住所 〒	きくらげ佃煮 化粧箱入り	1箱(200g×2) 2,592円(税込)	数量 箱

ご記入いただいた個人情報は、商品の発送および弊社からの商品のご案内のためのDM発送等に使用させていただきます。

振込先 りそな銀行西やまと支店
当座1218050 (株)料理かしば