

よっちゃんだより 年末といえは… 編

冬号

平成21年1月1日

鶯谷よろずや

ビール・食品担当
よしこ

まいど、よしこです。先日着ぐるみのドラえもんを着て、ベスト をいただきました。
うれしいような、悲しいような…

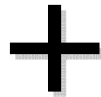
いやー寒くなってきましたねーとなると鍋料理に蟹などが食べたくなります。そこで料理を引き立ておいしさパワーUPさせる食品とお正月の食品&あら、これも？を、みなさまにご紹介します。

この商品は、全部試食済みというかいつも私が使用しているものですので味は保証済みです。これでお正月休みの楽しみが増えましたね(笑)

ということで、来年もいいものいっぱいご紹介しますので、よろしくおねがいします。
一緒においしいものを食べましょう！

1. 蟹と一緒に、三杯酢

おいらも、ますます、うまいかに。



さんばい酢 丸正酢醸造元(和歌山)

新鮮なかつおだしベースに、純米酢、本醸造醤油、甘酒、本みりん、昆布等で自然の味を最もおいしく生かした高級品。

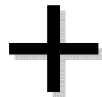
原材料 純米酢、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、甘酒、風味原料(鰹節・昆布)、砂糖、本みりん、発酵調味料(塩みりん)

保存方法 直射日光を避けて冷暗所で保存

(開封後は、冷蔵庫にて保管してください。) 賞味期間 1年

¥578円

2. 鍋と一緒に、 大阪<旭食品> 旭ポンズ



和歌山<大覚総本舗> なべ用ごま豆腐



旭食品さんのすごいところは、全てに対して異常なまでのこだわりを持っていて、材料の値がどれだけ上がっても納得したものしか使わないと言い切っているところです。材料は徳島産のすだち・ゆず・ゆこうの柑橘果汁をベースに、利尻昆布や鰹節や乾しいたけの だしで味付けしています。

天然の葛と白胡麻のエキスを丹念に練り上げ、なめらかな舌触りに仕上げました。弊社独自の製法によりお鍋に入れても煮くずれを起こしにくくしております。

360ml ¥ 738円
1800ml ¥ 3,140円

1個 ¥265円