

BUYER'S SELECTION

広告商品 売出し期間 **9/7(土)~9(月)**

金沢の料亭浅田屋自家製の、
こだわり炊き込みご飯の素です。
一般のレトルドやインスタントの
炊き込みご飯の素とは
比較にならない美味しさです。
ご家庭で簡単に「金沢浅田屋の味」を
お楽しみください。

秋の味覚を
お楽しみください。

バイヤーが
自信をもって
お薦めする
こだわり商品



粟と昆布だしで炊き込み、
栗の甘味を引き立てる
うま塩仕立て。

心温まるおもてなしと
加賀料理の伝統の
手法が息づく料亭旅館
創業萬治二年 金沢 浅田屋
(1639年)

(金沢浅田屋)
栗御飯の素
(2合炊き・約3人前・1袋)

580円 (税抜) **栗御飯の素**

9月9日は【重陽の節句】
「重」の数が偶数である陽数(奇数)の中で、
最も大きな数字である「9」が重なる
11月9日(陽月)と呼ばれ、1年で最も
縁起のよい日とされています。
収穫時期にあたるため、「栗の節句」としても
栗を煮てお祝いしていました。

※写真はイメージです。



契約農家からの
旬の野菜と伏見の水を、
洗浄から製造まで
ふんだんに使用し、
おいしさを
引き出しています。

伏見は「伏水」から語源がきていると
言われるほど、良質のミネラルを
たくさん含む地下水に恵まれています。
栗田秀吉は伏見城内に
「名水」「銀名水」と呼ばれる井戸を掘り、
お茶会に用いたと言われています。
京のおつけもの処「匠造庵」のお漬物は、
1年を通して、

こだわりは
旬の野菜と伏見の水
太田秀吉が愛した名水「伏見の水」



- (京都市伏見区)
おつけもの処 匠造庵
- ゆずだいこん (150g)
 - 刻み京みぶな (150g)
 - 金ごまはくさい (150g)
 - 京ゆずかぶら (150g)
 - 胡瓜茶漬 (105g)
 - 赤かぶ茶漬 (105g)
 - 志葉漬 (100g)
 - さざみずき (120g) (各1袋)



280円 (税抜)



(京都市伏見区)
おつけもの処 匠造庵
こんぶだいこん
(中割・1袋) **330円** (税抜)