

BUYER'S SELECTION

バイヤーが
自信をもって
お薦めする
こだわりの商品

心も体も
暖かいお料理

3/ 6⁺ 8⁺

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(1620年)

金沢 **渡田屋**

筍御飯の素

「ふはれんぼ」は、お粥にふはれんぼを混ぜて、お粥がさらさらになるまで煮込みます。お粥がさらさらになると、お粥がさらさらになるまで煮込みます。お粥がさらさらになると、お粥がさらさらになるまで煮込みます。



国産の筍を使用。鶏油揚げと
鰹だしを加えたあっさり味で、
素材の良さを引き立てます。

(渡田屋)

筍御飯の素

2合炊き

約3人前・470g入

本体
価格

399円

(税込価格431円)

※写真はイメージです。