

※写真はイメージです。

広告商品売り出し期間

3/1(木)・2(金)

BUYER'S  
SELECTION

バイヤーが  
自信をもって  
お薦めする  
こだわり商品

春の便り  
届きました

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(1659年)

# 金沢 浅田屋 桜御飯の素

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。  
具材ごとに味付けを変えた「料亭だし」。金沢の天然水を使い、  
加賀懐石の伝統の技で作りました。一般のレトルトや  
インスタントの炊き込みご飯の素とは、比べ物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。

国内の桜の花・葉を使用し、昆布だしで  
炊き上げるほんのり桜色。薄めずにそのまま  
炊き上げる料亭だしの炊き込み御飯。  
行楽お弁当にもぴったり!

浅田屋 桜御飯の素

(2合用  
1袋)

380円(税抜)

