

# BON APPÉTIT!

ボナベティ

召し上がれ!

五箇商標売切出し期間

9/7(土) ▶ 9/9(日)



## 栗御飯の素

金沢 浅田屋

心温まるおもてなしに  
加賀料理の伝統の  
手法が息づく料亭旅館  
創業明治二年  
(1869年)

(金沢 浅田屋)  
栗御飯の素  
2合炊き(約3人前)495g入

本体  
価格 **699** 円  
(税込価格755円)



## 9月9日は「重陽の節句」

「重」の音である重陽(重陽節)の日で、  
もともと大きな数字である「9」の成り立ちから  
「重陽」と呼ばれ、11年ぶりに「重陽節の日」となっています。  
収穫時期にもあたるため、「栗の御飯」を食べて健康を祈る習慣が  
お洒落に広がりました。



ボナベティは「ボナベティ」が  
最早「美輪」をお目撃し、  
4.4%増の心算で

栗御飯の素は炊き込み、  
栗の白皮を引いた状態で召し上がってください。