



Saganosho-an

原料野菜はすべて国産
国産純米酢を使用した
上品で深みのある味わい

嵯峨野匠庵 ちらし寿司のたね 170g

こだわり ①

9種類の国内産素材入り

化学調味料や保存料・着色料などを使用せず、
9種類の国産素材をたっぷりと使用し、
本格派の京風ちらし寿司の素に仕上げました。



ちらし寿司のたね

こだわり ②

ごはんと混ぜるだけ

炊き上がったご飯に混ぜるだけで簡単に
出来上がります。素材の美味しさと上品で
深みのある味わいが手軽にお楽しみ頂ける
高級ちらし寿司の素です。

アレンジ次第で色々なちらし寿司ができます☆



定番☆海鮮



レモンをのせて爽やかに♪

商品CD	62550	原材料	米酢(国内製造)、砂糖、かんぴょう、れんこん、小松菜、調味酢、筍、舞茸、人参、椎茸、油揚げ、ちりめんじゃこ、食塩、醤油、本みりん、清酒、こんぶエキスパウダー	
内容量	170g		アレルギー	小麦・大豆
賞味期間	8ヶ月	栄養成分表示 (1袋(170g)当たり)		エネルギー
小売価格	680円(税抜)		たんぱく質	5.8g
商品サイズ	幅130×奥行20×高さ175(mm)		脂質	2.6g
商品重量	190g		炭水化物	41.7g
ケース入数	12×2		食塩相当量	5.3g
JAN	4533548024055	この表示値は、目安です。		