



Saganosho-an

手摘みの天然ひとえぐさを使用した
ほんのりかつお風味の佃煮
和え物、炒め物の味付けにも◎

嵯峨野匠庵 九州産天然岩のり 100g

こだわり① // とっても希少な国産岩海苔100% //

九州産 天然ひとえぐさ 使用



九州産の天然ひとえぐさを使用した岩のり佃煮です。
手摘みで収穫した国内産天然岩海苔を100%使用しているととても希少な一品です。

こだわり②

化学調味料・着色料・保存料 不使用

化学調味料・着色料・保存料は使わず、本醸造醤油であっさり仕上げた佃煮に、ほんのりかつお風味とほのかな甘みを加えました。
ご飯にはもちろん、和え物や炒め物の味付けにもお使いいただけます。



岩のり



ごはんに乗せて、
おつまみにして、
納豆に混ぜて、
オリーブオイルと混ぜ
蒸したじゃがいもに乗せて...
色々アレンジ出来ちゃいます♪

商品CD	62726	原材料	水あめ（国内製造）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、のり（天然岩のり）、みりん、醸造酢、寒天、かつお削り節	
内容量	100 g			
賞味期間	2年	アレルギー	小麦・大豆	
小売価格	450円（税抜）			
商品サイズ	幅66×奥行66×高さ61(mm)	栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	147kcal
商品重量	258 g		たんぱく質	2.7 g
ケース入数	12×3		脂質	0.1 g
JAN	4533548022020		炭水化物	33.7 g
			食塩相当量	5.0 g

この表示値は、目安です。