

素材自慢の棒寿司

第1回	<p>●国産こはだ酢[®]棒寿司 (酢飯(米、米酢、麦芽水あめ、砂糖(さとうきび)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、食塩)、黒酢[®]このしろ(コノシロ、黒酢、てんさい糖、食塩(海水)、こんぶ)、しょうが、米酢(米、食塩)、砂糖(さとうきび))</p>
第2回	<p>●国産こはだ酢[®]棒寿司 (酢飯(米、米酢、麦芽水あめ、砂糖(さとうきび)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、食塩)、黒酢[®]このしろ(コノシロ、黒酢、てんさい糖、食塩(海水)、こんぶ)、しょうが、米酢(米、食塩)、砂糖(さとうきび))</p>
第3回	<p>●国産蒲焼き鱧棒寿司 (酢飯(米、米酢、麦芽水あめ、砂糖(さとうきび)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、食塩)、はも、しょうゆ(大豆、小麦、食塩【メキシコ】)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、砂糖(さとうきび))</p>
第4回	<p>●国産さわらの柚庵焼き棒寿司 (酢飯(米、米酢、麦芽水あめ、砂糖(さとうきび)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、食塩)、さわら(サゴシ)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、しょうゆ(大豆、小麦、食塩【メキシコ】)、ゆず皮)</p>
第5回	<p>●国産きびなご酢[®]棒寿司 (酢飯(米、米酢、麦芽水あめ、砂糖(さとうきび)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、食塩)、きびなご、米酢(米、食塩)、砂糖(さとうきび)、食塩(海水)、だいこん、にんじん)</p>
第6回	<p>●国産天然さくらますと真鯛の桜棒寿司 (酢飯(米、米酢、麦芽水あめ、砂糖(さとうきび)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、食塩)、さくらます、食塩(海水)、まだい、桜葉塩漬(桜葉、食塩【*】)、桜花塩漬(桜、食塩、梅酢)、しそ)</p>