

頒布会 ごはんのにのせるだけ、旨い漬け丼

第1回	●甘えびとレンコ鯛の漬け丼白醤油味 あまえび(新潟県産)、れんこだい(新潟県産)、しろしょうゆ(本醸造)、米発酵調味料、純米酒、食塩、昆布、(一部に小麦・えび・大豆を含む)
第2回	●さわらタタキとアオリイカの漬け丼 さわら(新潟県産)、あおりいか(新潟県産)、こいくち醤油、米発酵調味料、昆布、(一部に小麦・大豆・いかを含む)
第3回	●ぶりとほうぼうの漬け丼(醤油味) ぶり(新潟県産)、ほうぼう(新潟県産)、こいくち醤油、米発酵調味料、昆布、(一部に小麦・大豆を含む)
第4回	●かれいかつぶの漬け丼 あぶらかれい(北海道産)、エゾバイつぶ(北海道産)、濃口醤油、本みりん、(一部に小麦・大豆を含む)
第5回	●桜ますとほたての漬け丼 さくらます(北海道産)、帆立(北海道産)、濃口醤油、本みりん、(一部に小麦・大豆・さけを含む)
第6回	●日本海産たいとするめいかの漬け丼 まだい(日本海産)、するめいか(日本海産)、醤油、米発酵調味料、昆布、(一部に小麦・大豆・いかを含む)