

頒布会 だし香る 海鮮ごちそう茶漬け

第1回	<p>●鯉節でとっただし付き茶漬け炙り紅鮭 だしつゆ: かつおぶし、昆布、食塩、醤油 焼紅鮭: 標準和名 ベにざけ(ロシア産)、食塩 具材: あられ、刻みのり(一部に小麦・大豆・さけを含む)</p>
第2回	<p>●鯉節でとっただし付き茶漬け炙りふぐ だしつゆ: かつおぶし、昆布、食塩、醤油 焼フグ: 標準和名 マフグ(新潟県産)、食塩、昆布 具材: あられ、刻みのり(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第3回	<p>●鯉節のだし付き茶漬け炙りきんき だしつゆ: かつおぶし、昆布、食塩、醤油 焼きんき: きんき(国産)、食塩 具材: あられ、刻みのり(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第4回	<p>●節のだし付き茶漬け炙りはたはた だしつゆ: かつおぶし、昆布、食塩、醤油 焼はたはた: はたはた(日本海産)、食塩 具材: あられ、刻みのり(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第5回	<p>●鯉節のだし付き茶漬け炙り柳かれい だしつゆ: かつおぶし、昆布、食塩、醤油 焼柳かれい: やなぎむしかれい(日本海産)、食塩 具材: あられ、刻みのり(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第6回	<p>●鯉節でとっただし付き茶漬け炙り鯛 だしつゆ: かつおぶし、昆布、食塩、醤油 焼鯛: ちだい(日本海産)、食塩 具材: あられ、刻みのり(一部に小麦・大豆を含む)</p>