

頒布会 ごはんにのせるだけ 旨い漬け丼

第1回	<p>●新潟県三種漬け丼桜だいたい甘えびながも まだい(日本海産)、ながも、甘えび、こいくち醤油、米発酵調味料、昆布、(一部に小麦・えび・大豆を含む)</p>
第2回	<p>●新潟県ぶりすずきの漬け丼塩糀味 ぶり(新潟県産)、すずき(新潟県産)、米糀たれ(米糀、食塩)</p>
第3回	<p>●国産天然鯖食べ比べ漬け丼 きはだ&めばち きはだマグロ漬(キハダマグロ(和歌山県)、醤油(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、砂糖) めばちマグロすき身(メバチマグロ(太平洋)、なたね油)</p>
第4回	<p>●新潟県ひらめさごしタタキの漬け丼 ひらめ(新潟県産)、さごし(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)</p>
第5回	<p>●新潟県漬け丼ごまはちめさざえもずく ごまはちめ(新潟県産)、さざえ、もずく、こいくち醤油、米発酵調味料、昆布、(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第6回	<p>●頒布会知床産三種漬け丼鮭・ほたて・いくら 白鮭(北海道産)、帆立(北海道産)、鮭いくら醤油漬(鮭卵(北海道産)、濃口醤油、本みりん、食塩(一部にさけ・いくら・小麦・大豆を含む))</p>