

頒布会 素材自慢の棒寿司

第1回	●国産 𩺰あじ棒寿司 酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、甘酢漬けしょうが(しょうが、米酢、砂糖)、ごま、食塩、なたね油)、酢𩺰あじ(あじ、米酢、砂糖、食塩)、甘酢漬け昆布(昆布、米酢、砂糖)、きゅうり、大葉、(一部にごまを含む)
第2回	●鹿児島県産 薩摩甘えびの棒寿司 酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、なたね油)、タカエビ(鹿児島県産)、塩𩺰大根(大根、食塩)、(一部にえびを含む)
第3回	●焼きさば高菜棒寿司 酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、なたね油)、焼きさば(さば(ノルウェー産)、しょうゆ、醃酵調味料、砂糖、しょうが)、塩漬け高菜(高菜(国産)、食塩)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
第4回	●五島列島産 椿真鯛の棒寿司 酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、なたね油)、塩𩺰真鯛(真鯛(国産)、食塩)、大葉
第5回	●国産 𩺰のどぐろ棒寿司 酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、なたね油)、酢𩺰のどぐろ(のどぐろ(国産)、米酢、砂糖、食塩)