

## 頒布会 ごはんにのせるだけ、旨い漬け丼 自動継続

第1回	<p>●新潟県産 ぶりとすずきの漬け丼 ぶり(新潟県産)、すずき(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2回	<p>●新潟県産 甘えびとひらめの漬け丼(塩糀味) ひらめ(新潟県産)、甘えび、米糀たれ(米糀、食塩)、(一部にえびを含む)</p>
第3回	<p>●土佐沖 一本釣りでとったかつおの漬け丼 かつお(高知県)、醤油、味醂、砂糖、(一部に大豆・小麦を含む)</p>
第4回	<p>●新潟県産 のど黒炙りとさざえの漬け丼 あかむつ(新潟県産)、さざえ、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>●国産天然まぐろ 食べ比べ丼(きはだ&amp;めばち) きはだマグロ漬け(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6回	<p>●新潟県産 さわら炙りと甘えびの漬け丼 さわら(新潟県産)、あまえび、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>