

## 頒布会 素材自慢の棒寿司(全6回)

第1回	<p>●頒布会・北海道産数の子・練の親子棒寿司          酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、ごま、食塩、なたね油)、酢メニシン(ニシン(北海道産)、米酢、砂糖、食塩)、味付数の子(塩数の子(ニシンの卵(北海道産)、食塩)、調味液(砂糖、発酵調味料、しょうゆ、その他))、甘酢漬けしょうが(しょうが、米酢、砂糖)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)</p>
第2回	<p>●国産炙り筍棒寿司(ノーカット)          酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、なたね油)、味付炙り筍(水煮筍(国産)、しょうゆ、醃酵調味料、砂糖)、混ぜ具(味付しいたけ(乾しいたけ、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、味付ごぼう(ごぼう、醃酵調味料、しょうゆ、砂糖)、塩ゆで人参(人参、食塩)、菜の花、ごま)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)</p>
第3回	<p>●頒布会・漬けまぐろの赤しゃり棒寿司          酢飯(米(国産)、すし酢(酒かす、アルコール、食塩)、なたね油)、漬けマグロ(メバチマグロ、醃酵調味料、しょうゆ)、(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第4回	<p>●国産天然焼きさば棒寿司(ノーカット)          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)、焼き鯖(鯖(国産)、食塩)、大葉、(一部にさば・ごまを含む)</p>
第5回	<p>●国産焼きあなご棒寿司(ノーカット)          酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、なたね油)、焼きあなご(あなご(国産)、しょうゆ、醃酵調味料、砂糖)、(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第6回	<p>●国産蒲焼き鱧棒寿司(ノーカット)          酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、食塩、なたね油)、蒲焼き鱧(鱧(国産)、しょうゆ、醃酵調味料、砂糖)、(一部に小麦・大豆を含む)</p>