

エキストラバージンオリーブオイル使用

牡蠣とオリーブの 極上おつまみ。



広島県産かき使用

オイスター オリーブオイル漬け

そのままでも食べられる広島県産むし牡蠣を
高品質のスペイン産エキストラバージン
オリーブオイルと、天日塩で漬けた、
ノンスモークのオイスター缶詰です。

100g

円



旬缶青魚 こだわりの“焼き塩さば”

骨まで食べられる サバの塩焼き。



お茶漬け3杯

おにぎり具
12個分

銚子産さば使用

焼き塩さば

二枚におろした旬のさばに、旨みの濃い純米
料理酒を1枚1枚ふりかけ、表面を1度直火で
焼き上げてから塩と酒だけで味付けしました。
お茶漬けやおにぎり、朝食のメインに。

100g

円



エキストラバージンオリーブオイル使用

牡蠣とオリーブの 極上おつまみ。



広島県産かき使用

オイスター オリーブオイル漬け

そのままでも食べられる広島県産むし牡蠣を
高品質のスペイン産エキストラバージン
オリーブオイルと、天日塩で漬けた、
ノンスモークのオイスター缶詰です。

100g

円



旬缶青魚 こだわりの“焼き塩さば”

骨まで食べられる サバの塩焼き。



お茶漬け3杯

おにぎり具
12個分

銚子産さば使用

焼き塩さば

二枚におろした旬のさばに、旨みの濃い純米
料理酒を1枚1枚ふりかけ、表面を1度直火で
焼き上げてから塩と酒だけで味付けしました。
お茶漬けやおにぎり、朝食のメインに。

100g

円

