



特撰うなぎおこわ

餅米（ヒヨクモチ）と鹿児島・宮崎県産うなぎの皮を削ぎ落とした蒲焼との押し寿司風のおこわで、うなぎの旨みとモチリとした食感が風味一体になった逸品です。

特撰うなぎおこわ&鯛おこわ

50g×各6個

9,800円（税込）

アレルギー：小麦／賞味期限：冷凍60日

三重おわせ
久務



MIE OWASE
KUKI



鯛おこわ

沖合養殖で育てられた三重県産の真鯛だけを原料としています。下処理された真鯛と、もち米とうち米のブレンド米と一緒に炊き上げたおこわは、さわやかでほのかな甘みとモチリとした食感を楽しむことができます。

鯛おこわ・鯛めし・うなぎおこわ

50g×各3個

5,700円（税込）

アレルギー：小麦／賞味期限：冷凍60日



鯛めしの素（2合用）・

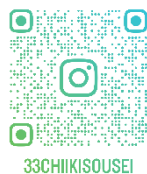
鯛茶漬け3個・鯛吸い3個

5,400円（税込）

アレルギー：小麦／賞味期限：冷凍60日

《お問い合わせ先》

三十三地域創生株式会社
515-0017
三重県松阪市京町 510
TEL/0598-30-5720



33CHIKISOUSEI



《製造者》

株式会社 鷲洋
519-3614
三重県尾鷲市南陽町 5-20