

だし香る醤油仕立て

食べるおだし

国産かつお使用

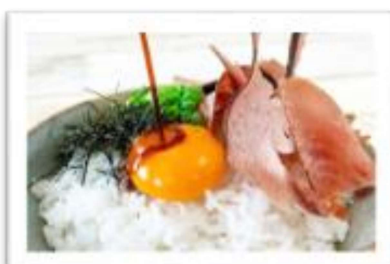
ふわりとほどける口あたり



七味マヨ、オリーブオイル+ブラックペッパーを添えて、
おつまみ・お通しに



サラダのトッピングに



TKG・だし茶漬けに



袋を開ければそのまま
食べられる、
新感覚のおつまみ。
店頭小売にも最適な
50g小袋入り。



クリームチーズを添えて、
ブルスケッタに

賞味期限	製造日より 300日（常温）
原材料	かつお(国産)、砂糖、醤油（小麦・大豆を含む）、発酵調味料、還元水飴、かつお節調味液、昆布調味液、酵母エキス、食塩
内容量 サイズ	50g×10 / 160 × 230 (mm)

姉妹品の「まぐろ」「ぶり」もございます



まぐろ35g入



ぶり40g入



鯉節問屋  マルサヤ

東京都大田区大森南1-9-7
TEL.03-3742-2266 FAX.03-3742-0383