

かやのや 久原本家 茅乃舎「だし」特別販売会

■7月25日(水)～30日(月) ※最終日は午後4時閉場 ■宇都宮店 5F イベントプラザ

福岡県 今、大人気の「茅乃舎」が栃木県初出店。

創業明治二十六年 久原本家

茅乃舎

日本料理の原点は、だし。

茅乃舎だしは、国産の焼きあご・真昆布・かつお節などを粉末にし、化学調味料・保存料不使用で、本格的なだしを手軽に取れる逸品です。

素材は国内産に
こだわりました。

- うるめいわし ●焼きあご(焼トビウオ)
- 真昆布 ●かつお節 ●海塩



山深い里に佇む茅葺き屋根の
自然食レストラン「茅乃舎」



まずは大根を煮て、お試しください。

確かな素材で作りあげた
旨み豊かなだし。

焼きあごやかつお節など、
素材本来の風味を
生かした使いやすい
だしパック。

【福岡県】
久原本家 茅乃舎
茅乃舎だし
(化学調味料・保存料無添加/
8g×30袋)……………1,944円



創業明治二十六年 久原本家 椒房庵



博多の古い町家を移築した久原本家総本店「椒房庵」

自慢の“辛子たれ”が旨さの秘訣。



特別出品

福岡限定販売の
「椒房庵 からしめんたいこ」も登場!!

北海道産スケウダラの卵を、自社特製だれ
に漬けたこだわりの逸品です。
辛すぎず、卵のうまみがしっかり感じられる
濃厚な味わいの明太子です。

【福岡県】久原本家 椒房庵
無着色からしめんたいこ(240g)……………3,240円

※表示価格は「消費税8%込み」の価格です。