

H O K K A I D O
T S U K E M O N O
H A N D M A D E S E T

T R A D I T I O N A L
J A P A N E S E
F O O D



本場 北海道

松前漬手造りセット 業務用



松前漬けは、北海道の道南に古くから伝わる上品な味わいの郷土料理です。繊細な感覚をもつ日本人ならではの一品です。北海道で水揚げされた、新鮮なスルメイカと函館産の貴重ながごめ昆布、真昆布を使っています。

内容量：（スルメ250g、刻み昆布100g、松前漬のたれ1L）×3セット入

<作り方>（1セットの場合）

1. 先にスルメ1袋（250g）と昆布1袋（100g）を大きめの容器に入れて、よく混ぜ合わせます。
2. 1に、タレ1Lと水1Lを加えてよく混ぜ合わせます。
3. 約1日で美味しく召り上がり頂けます。
 - ・ お好みで季節の野菜や魚介類などを混ぜ合わせますとよりいっそう美味しく頂けます。
 - ・ 独特の粘りは、がごめ昆布に含まれ、健康成分として注目されているフコイダンによるものです。

株式会社中山薬品商会
北海道函館市万代町20番10号
T E L (0138)40-6275 F A X (0138)40-3939