



関西風の
少し甘めの、
しつかり
おだし



食べて
みました!

弾力が違う!
だしは濃いめで
おいしいです

わが家では、ダイコンと人参を一緒に入れて食べました。煮込みすぎると具材の味が出てしまうので、煮込み時間は10分程度がぴったりです。濃いめのだし、ねりものがしっかりしていておいしいです。



きくらげ天が偶然、
頼みたいに見えて、
娘たちが
喜んでいました。

＼おでんの種を作っているのは／

創業大正9年
京都・舞鶴

七 嶋

- 新鮮な生魚からつくる魚本来の味
舞鶴の近海で水揚げされた
新鮮な生魚を約30%使っています。
- 独特の歯ごたえは職人の勘と技
昔ながらの石うすづくりと天然塩が生み出す
うま味と歯ごたえは職人がなす経験から。

22 冷蔵 11月 3日 嶋七
舞鶴直送関西風おでんセット
5種13個スープ付

小麦・卵 消費期限:お届け日を含め3日

つゆ35g
だしのメーカーは
地元大阪の大醬さん

きくらげ天
3枚

3ヵ月/に一度
本体 468円
(税込 505円)

ひら天
3枚



2~3
人前

ごぼう天
3本

たまねぎ天
2枚

だんご天
2個