

蒸し
かまぼこ

蒸気で蒸しあげ、新鮮な
白身魚の淡くふっくらと
した甘味を引き出した
蒸しかまぼこ

お盆のおもてなしごちそう練り物

山口県
宇部蒲鉾より

お盆

チーズ

生地に練り込んだチーズが、
ワイン・ビールによく合います

NEW
新

卵・でん粉不使用

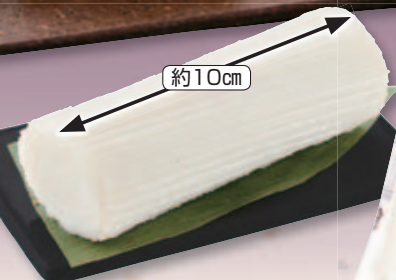
258 冷蔵

宇部蒲鉾
しんせん
新川 155g

日本近海で漁獲されたエソ等を使用し、
天然麦わらで巻いた「す巻かまぼこ」。

(90kcal・食塩相当2.5g / 100g) 賞味期間:お届け日含め7日

本体 600円
(税込 648円)



約10cm

約7cm

NEW
新

257 冷蔵 宇部蒲鉾

おとなのちくわ
チーズ入り 5本

プリプリ食感のちくわに、独自にブレンドした
チーズを練りこみました。

(53kcal・食塩相当1.1g / 1本40g) 賞味期間:お届け日含め7日 (税込 538円)



乳

本体 498円
(税込 538円)

賞味期限にご注意ください。お盆まで日持ちしない場合があります。

れん
こん

一枚60gの大きな練り天。
天ぷらの身にも刻んだ
れんこんを練り込んだ
シャキシャキサクサク食感。

NEW
新

256 冷蔵 宇部蒲鉾

岩国蓮根使用
れんこん天 3枚

岩国れんこんを使用。魚肉に練り込み表面
にもレンコンをトッピングしました。

(110kcal・食塩相当2.4g / 100g)

賞味期間:31日



本体 398円
(税込 430円)