



鯉節屋がつくった

贅沢 だし茶漬け

— 銀 鮭 ・ 金 目 鯛 ・ 帆 立 —

だしが決め手の
贅沢な一品です。

創業85年、だし作りの知見を活かした新商品です。
自社製造の鯉節をベースに、あご、さば、昆布、
4種のだしを使用しました。



金目鯛

金目鯛の水揚げ量日本一の、
 静岡県下田産金目鯛です。
 身がやわらかく上品な香り。
 高級感があるので、プチギフトにも。

商品名	鰯節屋がつくった 贅沢だし茶漬け 金目鯛
JANコード	4967265502518
賞味期間	製造日より8ヶ月
参考上代	520円
荷姿	1食(茶漬けの素6.2g+具材1切)/15入
最低出荷 ロット	4ケース (60個) ~
発売日	2020年3月16日

専用カートンにて出荷



PBも承ります！

○完全オリジナル 加薬:10,000個~
 具材:採用アイテム数により応相談

○パッケージのみオリジナル 1種につき1,000個より

***バルク供給、ギフトセットアップ、応相談**



銀鮭

程よく脂が乗った国産の鮭は、
お茶漬けにぴったり。
ほっとする味わいの鮭は
ダントツ人気です。

商品名	鯉節屋がつくった 贅沢だし茶漬け 銀鮭
JANコード	4967265502495
賞味期間	製造日より6ヶ月
参考上代	420円
荷姿	1食(茶漬けの素6.2g+具材20g)/20入
最低出荷 ロット	4ケース (80個) ~
発売日	2020年3月16日

専用カートンにて出荷



PBも承ります！

○完全オリジナル 加薬:10,000個~
具材:採用アイテム数により応相談

○パッケージのみオリジナル 1種につき1,000個より

***バルク供給、ギフトセットアップ、応相談**

