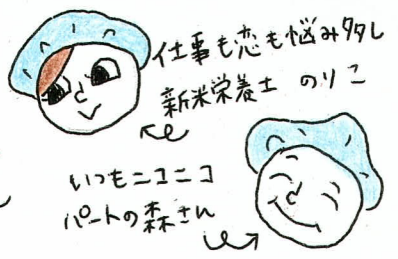


# 山海くん!



～ 栄養士のりこ 秋の炊きこみご飯 編 ～

### 食欲の秋

多くの食材が旬を迎える秋は、食欲が増します。

先生、おいしいですね。

おかありあるかな?

### スポーツの秋??

いただきます

### ●炊きこみご飯

具を変えることで、レポートが無数になる炊きこみご飯。昆布を入れて炊けば美味しそ倍増です!!

細切昆布を具材にすれば、出汁にもなって一石二鳥。子供からお年寄りまで人気の炊きこみご飯をより美味しくさせましょう。

炊きこみご飯は、残飯が少ない人気のメニューです。

ホワホワ、おいしい。

美味しーのポイニト

出し昆布が、良い香りの

### 芸術の秋

なんと美しいフィルムで泳ぐ昆布

のりこも大好物の十割まいもを食べて、絶好調です。

あま〜い!!

ホワホワ

### 読書の秋

ダイエットの秋

### ●山海通商の昆布

昆布の産地・等級

↓

規格・サイズ

あれ?? のりこさん太りました?

ホワホワ

ダイエットの秋

キツキツ

太りました? 太りました? 太りました?

煮物やお鍋等の出汁が決め手となるお料理が、美味しい季節になりました。産地はもちろん、カットサイズや規格、価格のご相談。サンプルのご希望。ぜひぜひお問合わせください!!

株式会社 山海通商  
〒371-0103  
群馬県前橋市富士見町  
小暮2424-28

TEL: 027-288-6466  
FAX: 027-288-6935



### ●炊きこみ用昆布

産地: 道南(真昆布)

規格: 1kg x 10, 500g x 20, 100g x 50

1.5mm x 10mm のカットサイズで混ぜやすく、真昆布の出汁がよくできます。

今のうちに、お気に入りの昆布を見つけてください!!