

ひょこっ

山海くん!



がんばる
営業マン
山海くん



酔い乱れ海味
の美人ママ

常連客の
山下さん



～ 酔い乱れ・海味 編 ～

おでんのお出汁



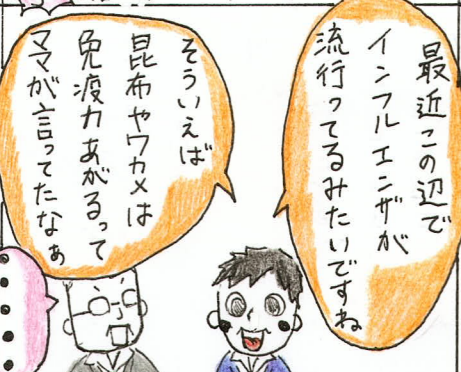
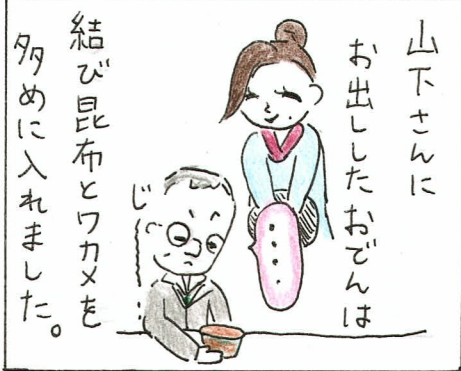
寒い日でも
足を運んでくれる
お客様は神様です。



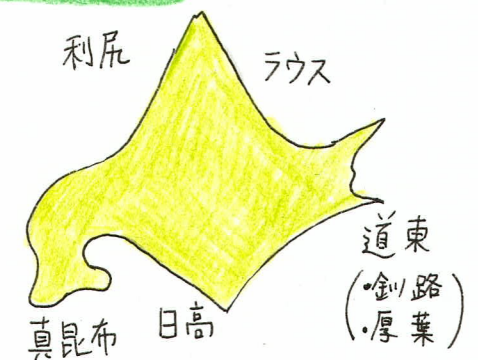
そんなお客様には
身も心も温まる



おでんの具



●出し昆布



産地、等級によって出汁の色や風味が異なります。ご相談承りますので、使いやすく、味の合う昆布と一緒にみつけましょう。

●結び昆布

国産で、ウェットタイプと乾燥タイプがあります。サイズは2種類あり、水戻し前のサイズで、大が約13cm、小が約7cm程です。

●生わかめ (三陸産:塩蔵わかめ)

おでんの具にわかめ!?!と思った方。すごく美味しいですよ。作者が静岡おでんのわかめを食べた際に広めたいなと思い、今回紹介しました。生わかめを使うことで、食感がよく、程よい塩味がうま味となります。長さを活かして串に刺したり、存在感を出したりして、お店の名物にしてみたいかが、でしょうか。☆☆☆

規格は1kgから使いやすい、100g等の少量規格まであります。規格によってパッケージが変わりますので、ご予約ください。オンライン・お見積もり、お問い合わせください。

(株)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
ホームページはこちら

