

「国産筍のまぜごはん」ご予約受付中！

この時期にしか食べられない貴重な採れたてたけのこをつかった「筍ごはんの素」
それぞれの商品に、産地ごとの旨みを引き出せるこだわりの調味料を使用。
たけのこの新鮮なおいしさを活かすため、収穫したその日にアク抜きを行い、3日以内に調理。

【ラインナップ】



千葉
大多喜の筍まぜごはんの素
(アレルギー:小麦・大豆)
価格:1,080円(税込)



千葉
市原市 南いちはらの筍まぜごはんの素
(アレルギー:小麦・大豆)
価格:1,080円(税込)



京都
京丹波の筍まぜごはんの素
(アレルギー:小麦・大豆)
価格:1,188円(税込)



佐賀
唐津の筍まぜごはんの素
(アレルギー:小麦・大豆・鶏肉)
価格:1,026円(税込)

★ご予約は店頭または下記の電話番号にて承ります★

TEL:0120-35-3220

受付時間:月・火・木・金:9時半~17時半

※水・土・日・祝日は休館日



大多喜の筍まぜごはん
盛り付け例



使用している
大多喜のたけのこ

※4月下旬から順次店頭販売を開始します。期間限定販売のためなくなり次第終了となります。