

● オーガニックマート よこい ● ★ お買い得セール ★

※チラシ内表示価格は、全て税抜価格となっております。

..... 10% 割引!

別所蒲鉾

冷蔵商品

本体価格 各¥450の品

セール
本体価格

⇒各¥405 (税別)

(別所蒲鉾)おしいちゃんの天ぷら・真空タイプ 110g

頑固一徹であった先代が作っていた昔なつかしい天ぷら。魚肉の旨味を存分に味わって頂けるように、あえて具材を入れずに仕上げております。

★主な原材料産地…魚肉（北海道・九州・中国、他）、馬鈴薯澱粉（北海道）、食用菜種油、砂糖（北海道）、魚醤（イワシ、食塩）、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)イカ天・真空タイプ

100g(4枚)

山陰、九州等で水揚げされた魚肉にスルメイカを練り込みイカ天ぷらにしました。

★主な原材料産地…魚肉（国内産）、イカ（国内産）、食用菜種油（オーストラリア）、馬鈴薯澱粉（北海道）、砂糖（北海道）、魚醤（イワシ、食塩）、食塩（沖縄県・高知県）、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)野菜天・真空タイプ

110g(3枚)

山陰、九州等で水揚げされた魚肉に野菜を練り込み天ぷらにしました。

★主な原材料産地…魚肉（北海道・九州・中国、他）、食用菜種油、馬鈴薯澱粉（北海道）、ごぼう（島根）、人参（北海道）、玉葱（島根）、砂糖（北海道）、魚醤（イワシ、食塩）、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)玉ねぎ天・真空タイプ

110g(3枚)

山陰、九州等で水揚げされた魚肉に甘味たっぷりの玉ねぎを練り込み、天ぷらに仕上げました。

★主な原材料産地…魚肉（北海道・九州・中国、他）、玉葱（島根）、食用菜種油、馬鈴薯澱粉（北海道）、砂糖（北海道）、魚醤（イワシ、食塩）、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)フレーン天・真空タイプ

110g(3枚)

魚肉の旨みを十分にお楽しみいただける様にあえて具材を入れずに天ぷらにしました。

★主な原材料産地…魚肉（北海道・九州・中国、他）、馬鈴薯澱粉（北海道）、食用菜種油、砂糖（北海道）、魚醤（イワシ、食塩）、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)イカちぎり天・真空タイプ

100g

魚肉にイカとネギを練り込み、つまみやすいちぎりタイプの天ぷらにしました。

★主な原材料産地…魚肉（国内産）、イカ（国内産）、食用菜種油（オーストラリア）、馬鈴薯澱粉（北海道）、砂糖（北海道）、魚醤（いわし、食塩）、食塩（オーストラリア・高知県）、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)出雲のちくわ磯辺揚げ・真空タイプ 120g

出雲のちくわをカットし、香り高い国内産のおおさを混ぜた衣を付け圧搾方抽出の油でじっくり香ばしく揚げました。

★主な原材料産地…魚肉（ニュージーランド・長崎・鹿児島・島根）、馬鈴薯澱粉（北海道）、食用菜種油、砂糖、味醂、食塩、おおさ粉、かつおだし、魚醤（いわし、食塩）、昆布だし



(別所蒲鉾)白つみれ・真空タイプ

110g(6個)

山陰、九州等で水揚げされた魚肉の旨みを味わっていただけるようにあえて具材を入れずにつみれにしました。

★主な原材料産地…魚肉（北海道・九州・中国、他）、馬鈴薯澱粉（北海道）、砂糖（北海道）、食塩、味醂、魚醤（いわし、食塩）、かつおだし、昆布だし



(別所蒲鉾)野菜ちぎり天・真空タイプ

120g

魚肉に野菜を練り込み、つまみやすいちぎり天状に形成して揚げました。

★主な原材料産地…魚肉（北海道・九州・中国、他）、食用菜種油、馬鈴薯澱粉（北海道）、人参（島根）、玉葱（島根）、ごぼう（島根）、砂糖、魚醤（いわし、食塩）、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)海鮮ちぎり天・真空タイプ

100g

魚肉の旨味を引き出し、いかとほたてを練り込みました。

★主な原材料産地…魚肉（国内産）、イカ（国内産）、ホタテ（国内産）、食用菜種油（オーストラリア）、葱（国内産）、馬鈴薯澱粉（北海道）、砂糖（北海道）、魚醤（イワシ、食塩）、食塩（オーストラリア・高知県）、鰹だし、昆布だし、味醂



(別所蒲鉾)しそ入りはんぺん・真空タイプ

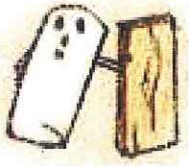
110g(3枚)

魚肉に国内産の大葉を練り込み、しその香りのはんぺんに仕上げました。香りを活かして吸い物でいただくか、フライパンで焼き大根おろし、ポン酢をかけても、あっさり美味しくいただけます。

★主な原材料産地…魚肉（北海道・九州・中国、他）、馬鈴薯澱粉（北海道）、砂糖（北海道）、しそ（大葉）、食塩、味醂、魚醤（いわし、食塩）、かつおだし、昆布だし



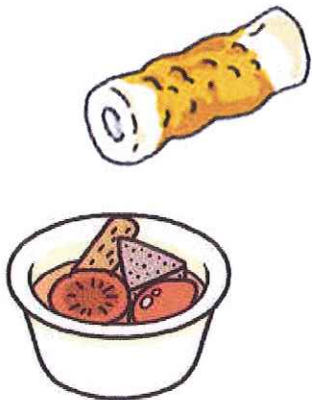
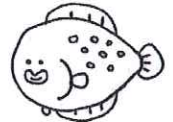
※上記放射能検査対象商品につきましては、放射能検査済（検出下限値 3Bq/kg未検出）です。



みなさ～ん、こだわりの逸品・別所蒲鉾さんの
10%割引秋の感謝せーるですよ～♪

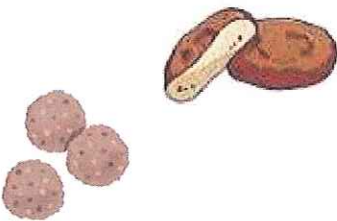


別所蒲鉾さんの練り物は本当に美味し～い！いわゆる無添加の練り物は数少ないのですが、その中でも☆五つで～す♪原料は地元山陰、又は九州で水揚げされた新鮮な魚。それに国内産のタラを使用し、石臼で丹念に練り上げる伝統製法で、親子三代にわたり作り続けています。



別所蒲鉾セールチラシに原材料が詳しく書かれておりますので、是非ご覧ください。**練り物はいわゆる・一つの添加物使用の横綱・大関クラス**です。原材料費を抑えるためか、小売価格を抑えるためか…どっちかよくわかりませんが…原材料費・手間を惜しみ、未熟な職人技&味を補うためにアミノ酸等という名のうま味調味料や保存料などを使い加工、製品にした練り物が多い昨今です。

別所蒲鉾さんの練り物は**素材の香り・味がばつのぐ～ん!**
♪ちょっとちょっとお兄さ～ん、これ何の香り♪魚の香り
いいかお～り♪食べてじっくり・これおいし～い♪



お勧めは全部で～す♪…とはいっても、個人的には**魚っ子ウインナー、アジはんぺん、出雲のゆず入りはんぺん、ピリ辛海鮮揚げ、無澱粉蒲鉾・魚旨、出雲のちくわ、イカ天、出雲のちくわ、白つみれ、海鮮ちぎり天、あご野焼**などなどで～す。えっ、多すぎる・怒・怒・怒！お怒りごもっとも…でも全ておすすめなのです…♪

私はエビが苦手な海老以外の練り物は全て気に入っていますが、えび大好き～♪の愛妻は**エビつみれ**がちょ～お気に入りです♪伝統の職人技で仕上げた逸品。煮て・焼いて・蒸して・揚げて、グットですよ～♪



11月17日(土)18時ご注文分まで、10%割引・立冬の感謝セールです
この機会に是非是非・風味抜群・職人技の練り物を

