



ママなんちゃんの

食べたくて

シリーズ第 20 弾

みなさんこんにちは!

今回は、『みんなの食プロジェクト』が開発した**SABA**缶をご紹介します!

みんなの食プロジェクトとは?

小売業5社が協力し、現代の日本の食文化に対して真摯に向き合い、食の本質を伝える取り組みです。



日本百貨店



木桶仕込みの味噌と醤油を使った2種類セット

三陸沖～茨城沖の脂の乗った400g以上の寒鯖を贅沢に使用
そのままはもちろん、炊き込みご飯、そうめん、玉ねぎスライスと和えても○



希少な木桶仕込みの醤油とお酢を入れることにより旨味とキレのある味わいに仕上げた逸品



木桶仕込みの“まるやハ丁味噌”と“カクキュー”のハ丁味噌2種類をブレンド
コクとうま味と苦みをほのかに感じる逸品

なぜ木桶がいいのか?

木桶には発酵に欠かせない微生物が住み着き、蔵元特有の味わいを作り、味に深みを与えてくれます
江戸時代までは木桶で造られていた味噌や醤油もコスト面から減少の一途を辿っており、今回みんなの食プロジェクトさんが希少な木桶を絶やさぬよう、また次世代に食文化を伝えるべく本商品を開発しました。



2缶セット(各190g) 価格: **821**円(税込)

締切は8月21日(日) 販売は8月29日(月)から 下仁田納豆にて
☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409