



ママなんちゃんの

食べたくて



SHUNNASAI_1130

もっちり
やわらかだよ

シリーズ第 71 弾

今回は、長野県千曲



「手作り工房 旬な菜」さんの

『おやき』をご紹介します！

信州長野県

ふるさとの味おやき



旬な菜

信州千曲

フライパンで
温めるとさらに
美味しいよ！



長野名物のひとつ「おやき」、ママなんちゃんの大好物！

長野と接している群馬県でもなかなか、本格的なおやきは手に入りません。

でもママなんちゃん、とある展示会で見つけてきましたよ！

長野県の地粉「ユメセイキ」を使った柔らかでもっちりした生地に、信州千曲の「旬」の野菜を一つ一つ丁寧に手包みした逸品、しかも添加物不使用なんですよ～作りたての味を閉じ込めた冷凍でのお届けです。

旬な菜
伝統の味
甘辛仕立て



野沢菜

長野県の伝統野菜、野沢菜漬け。定番の味

信州味噌と
旬の肉厚なすの
甘辛仕立て



なす

長野県小森地区でとれる小森なすを使用

チーズ
たっぷり
胡椒びりっと
スパイシー



じゃがチーズ

変わり種のおやき、おやきを食べ慣れていない人にもピッタリ

～美味しいお召上がり方～

電子レンジで1分50秒～2分温めてお召上がりください。(冷凍の場合)
フライパンで油をひかずゆっくり温めるとさらに美味しいいただけます。

3個セット **951**円(税込) おまけ納豆付
(本体価格:880円)

予約締切は11月20日(金) 販売は11月25日(水)から 下仁田納豆売店にて

ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで