

みついし昆布ラインナップ

オーサワのみついし昆布



みついし昆布(日高昆布)は、北海道日高地方の三石(みついし)町が主産地。
 おいしいだしがとれる上、柔らかくて煮えやすいので、
 だしはもちろん、煮物や昆布巻き、佃煮など幅広く使用できます。
 荒波にもまれ、海中でたつぷり日光を浴びて育ち、
 天日でしっかりと干しあげて旨みを凝縮させた、天然の貴重な昆布です。

一等昆布使用

売れます



3556
日高産みついし昆布
100g 1,096円+税

●原材料：昆布(北海道産)
●開封前賞味期間：常温で1年

使いやすいカットタイプ

売れます



6694
日高産 カット出し昆布
80g 630円+税

●原材料：昆布(北海道産)
●開封前賞味期間：常温で1年

そのままでも食べられる
極細切り



6707
オーサワの刻みみついし昆布
30g 330円+税

●原材料：昆布(北海道産)
●開封前賞味期間：常温で1年

煮上がり早い



6693
日高産 早煮昆布
100g 952円+税

●原材料：昆布(北海道産)
●開封前賞味期間：常温で1年

食べやすいひとくちタイプ



6331
オーサワのおやつ昆布
10g 180円+税

●原材料：昆布(北海道産)
●開封前賞味期間：常温で1年

お湯にといて昆布茶に
だしや料理の隠し味にも



6494
オーサワの昆布茶
30g 440円+税

●原材料：昆布・根昆布(北海道産)、食塩(青い海)
●開封前賞味期間：常温で1年

利尻昆布
羅臼昆布
細目昆布
長昆布
厚葉昆布
日高昆布(みついし昆布)
真昆布



Life is Macrobiotic

オーサワジャパン株式会社

〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号 TEL:03-6701-5900 FAX:03-6701-5911
www.ohsawa-japan.co.jp

17080J-8239

※商品の価格・内容量・包装・仕様等は2017年8月現在のものです。