

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、天日です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



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。