

鶴屋 本館 6階 大催事場

【第21回につぼん味百選】

2022年8月31日(水)～9月6日(火) 7日間
午前10時～午後7時 (金曜・土曜は午後7時30分まで)

※最終日は午後4時閉場

※諸事情により営業時間を変更する場合がございます。

< 新 商 品 >

- ・海老だし 10袋
- ・特選茅乃舎極みだし 12袋



< お す す め 商 品 >

【 調 味 料 】

- ・だしぼん酢 秋冬 200ml
- ・柑橘つぶぼん酢 200ml
- ・辛味つぶぼん酢 200ml
- ・茅乃舎麴味噌 旨麴三十五割 300g
- ・茅乃舎旨麴味噌 濃厚四十五割 300g



【 御 飯 の 素 】

- ・混ぜ込み御飯の素 牛ごぼうごはん 2合用



【 そ の 他 】

- ・おでんのだしとつゆ 1人前×3回分
- ・和風酸辣湯鍋のだしとつゆ 1人前×3回分
- ・担々つけ麺のつけだれ 1人前×3回分
- ・茅乃舎きのこにゆうめん 1食分



茅乃舎

かやのや

【だし】

- ・茅乃舎だし 5袋 ・ 30袋
- ・黄金比のだし 20袋
- ・野菜だし 5袋 ・ 24袋
- ・煮干しだし 5袋 ・ 30袋
- ・鶏だし 5袋 ・ 18袋
- ・昆布だし 5袋 ・ 24袋
- ・椎茸だし 5袋 ・ 20袋
- ・減塩茅乃舎だし 5袋 ・ 27袋
- ・減塩野菜だし 5袋 ・ 22袋
- ・和漢だし 5袋

【液体調味料】

- ・茅乃舎だしつゆ 300ml
- ・茅乃舎煮物つゆ 300ml
- ・茅乃舎白だし 200ml
- ・煎り酒 150ml・300ml
- ・つぶぼん酢 200ml
- ・白胡麻ドレッシング 150ml
- ・炒め玉葱と醤油のドレッシング 150ml

【その他】

- ・和風だし塩 50g
- ・バジルとガーリックソルト 50g
- ・ペペロンチーノ三色ソルト 50g



茅乃舎だし



野菜だし



鶏だし



煮干しだし



昆布だし



椎茸だし

【フリーズドライ】

- ・麩とわかめの赤だし 4食入
- ・あおさの味噌汁 4食入
- ・海乃七草味噌汁 4食入
- ・湯葉のお吸い物 4食入
- ・野菜と卵のスープ 4食入
- ・茸とオニオンのスープ 4食入
- ・茶碗蒸しの素 4食入
- ・だし巻き卵の素 4食入
- ・茅乃舎にゅうめん だししょうゆ 1食入
- ・茅乃舎にゅうめん だししお 1食入

【冷蔵商品】

- ・炊き込み御飯の素 じゃこ 2合用
- ・混ぜ込み御飯の素 生姜 2合用
- ・混ぜ込み御飯の素 かしわ 2合用
- ・生七味 60g
- ・青柚子胡椒 60g
- ・柚子酢味噌 160g

お取寄せ限定 茅乃舎 黄金比のだし (8g×20袋)

催事会場では特別にて店頭販売致します。

日本の3大うまみ素材と言われているかつお節・昆布・椎茸に九州らしい2種のおごを加え茅乃舎流の黄金比を追求しただしです。塩分控えめながらもうまみに特化したことが特徴です。



創業明治二十六年 久原本家

博多 椒房庵

しよぼうあん

【めんたいこ】

- ・あごだしめんたい うまくち 210g
- ・あごだしめんたい うまくち 80g
- ・あごだしめんたい からくち 80g
- ・あごだしめんたい ゆず 80g
- ・こぼこあごだしめんたい
うまくち からくち ゆず 昆布漬 各38g



【ご飯のお供】

- ・混ぜ込み御飯の素 高菜じゃこ飯 2合用
- ・玉子焼きの素 5回分
- ・めんたい高菜 170g入

【液体調味料】

- ・博多辛醬 185g

【珍 味】

- ・鮭めんたい 120g
- ・イカゆず麴漬け 130g
- ・イカめんたいこ 120g

【もつ鍋セット】

- ・醤油味 2~3人前

【ラーメン】

- ・とんこつラーメン 1食入
- ・柚子塩ラーメン 1食入



※上記の商品でご希望の品が無い場合は、ご来場の7日前までにお電話にてご注文くださいませ。催事場での商品のお渡し、お支払となります。

※通信販売限定の各種割引はご利用いただけません。

※売り切れの商品がある場合もございます。予めご了承くださいませ。

《久原本家通信販売》

電話番号：0120-84-4000

受付時間：8:00~20:00 (年中無休)