

三浦半島の海の幸と、職人のプライドが生んだ「メイドイン横須賀」ブランド。

無添加

茶漬ギフト用ラインナップ



素材と風味に徹底的にこだわった本格派!

梅茶漬

風味豊かな紀州梅を丸々贅沢に使用した逸品。ご飯によく合い、後口もさっぱり。程よい酸っぱさは食欲増進・疲労回復にも。二日酔いにもオススメです。

鮪茶漬

三浦三崎港のマグロをドーン!と使った贅沢な逸品。濃厚な味わいはくせになること請け合い。飲んだ後のメの一杯にも大満足の逸品です。

海鮮茶漬

厳選した「鮭」「鮪」「地だこ」を贅沢に使用し、素材を活かした味付けにこだわった、磯の香りを存分に楽しめる逸品。迷ったらまずはコレをオススメします!

鯛茶漬

島商秘伝のだし汁で仕上げた鯛茶漬は、風味抜群で贅沢な味わい。小料理屋のあの味がご家庭で簡単に出来ます。急なお客様のおもてなしにもピッタリ!

鮭茶漬

お茶漬けの定番の鮭茶漬も、島商が作ると一味違います! 国産の鮭を贅沢に使い、だし汁を注いで広がる風味は何とも言えません。サッと食べられる朝食や夜食にも、ちょっと贅沢な気分で。



カンタン手間いらずなお茶漬けも、海産物を知り尽くした島商が作れば一味も二味も違います。素材を贅沢に使用し、味付けと風味に徹底的にこだわりました。忙しい朝やお夜食にも、サッと作れて大満足な逸品です。



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社 島商



無添加



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社

島商 だし茶漬



お召し上がり方!

- ① 容器の外装フィルムを取り外し、ふたをお取りください。
 - ② 隙間が出来ない様に、しっかりラップをしてください。
 - ③ 電子レンジで加熱してください。(※やけどに注意してください!)
- 商品 1 個あたりの加熱の目安=機種により多少時間が異なります。
 [500W の場合] : 2 分 30 秒~ 2 分 50 秒
 [700W の場合] : 2 分~ 2 分 20 秒
- ◎出力が 700W 以上の機種で切り替え機能が付いている機種の場合、500W 等に切り替えてご使用ください。
- ◎自動加熱 (オート調理) 機能では、上手に温まらない場合があります。
- 必ず 1 個ずつ温めてください! 複数個の商品を同時に加熱する場合、商品の種類によっては加熱時間が長くなってしまい、上手に温まらない場合があります。
- ④ラップを外し、ふたをして 1 分ほど蒸らしてお召し上がりください。

《ご注意!》

- 加熱後の容器は熱くなっておりますので、やけどにはご注意ください。
- 必要以上に加熱をした場合、容器の変形、こげの原因になってしまいます。
- 加熱後の冷蔵保管や、再凍結はお止めください。
- 笹の葉は容器の一部ですので、召し上がらない様ご注意ください。

名 称	だし茶漬 (漁師茶漬)
原 材 料 名	【だし汁】(さば、うるめ、いわし、かたくちいわし煮干、こんぶ、かつお節、正油、さとう、みりん)、【鮭】(神奈川県三浦三崎港)、【たこ】(神奈川県 佐島・長井港)、【鮭】(国産)、あられ (米、タイ産)、白ごま (国産)、正油、みりん、酒、生姜 (国産)
内 容 量	だし汁 250g 鮭 20g たこ 20g 鮭 50g あられ 1g のり 5g 白ごま 1g
賞 味 期 限	枠外上部に記載
保 存 方 法	要冷凍 (-18℃以下)
製 造 者	株式会社島商 漁師小屋 〒231-0028 横浜市中区翁町 1-6-4 TEL : 045-319-6210

この商品のアレルギー物質 (特定原材料等)
小麦・カニ・大豆・牛肉

栄 養 成 分 表 示 (100g あたり 推定値)	
エネルギー	49kcal
たんぱく質	8.4g
脂 質	1.2g
炭 水 化 物	1.3g
食塩相当量	0.33g



外装
フィルム



外箱
しおり

ゴミに出すときは市町村の区分にしたがってください。



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社 島商

■本社 〒238-0311 神奈川県横須賀市太田和 1-6-10
TEL/FAX 045-319-6210

■横浜支店/漁師小屋
〒231-0028 神奈川県横浜市中区翁町 1-6-4 新翁ビル 1F
TEL/FAX 045-319-6210

