

# こだわりの素材たち

## 茜屋

手ごしらえ干潟

<製造工程>

丸粒の国産水稲米を洗米し、浸漬し蒸籠で蒸して杵搗きし、お餅にしてから、木箱に流し込み3日間冷蔵します。そうして固まったお餅を包丁で切断し3日間天日干しにします。乾燥したおかきの生地を年期的に入った職人さんが1枚1枚、備長炭で丹念に手焼きして、天然醸造のたまり醤油で味付けし、更に乾燥して出来上がります。お米からおかきになるまでは、約10日かかります。



<原材料>  
もち米(佐賀県産ヒヨク米)  
たまり醤油(天然醸造)、  
加工澱粉、調味料、アミノ酸  
<着色料>  
カラメル

## 汐富貴

大阪のごぶ屋の代表商品といえはやっぱり汐ふき昆布です。その中でも1848年創業、をぐら屋の「汐富貴」は厳選された北海道産真昆布の真ん中の肉厚な部分だけを贅沢に使用し、直火釜でじっくり炊き込み、うま味を残さず閉じ込めたお茶漬けに最高の逸品です。芳醇な味わいととも昆布の香りが広がります。



## なんち昆布茶

昔から昆布は「よるこんぶ」と人々にたたらえられ、慶び事やめでたい席に必ず登場する昆布茶、大阪ミナミはその昔「南地」と呼ばれていました。大阪ミナミで愛されてきたをぐら屋の昆布茶、お茶漬けやお料理のかくし味にさつとひとひら、くだおれのまち大阪を昆布のうま味でささやかに支えています。

## をぐら屋



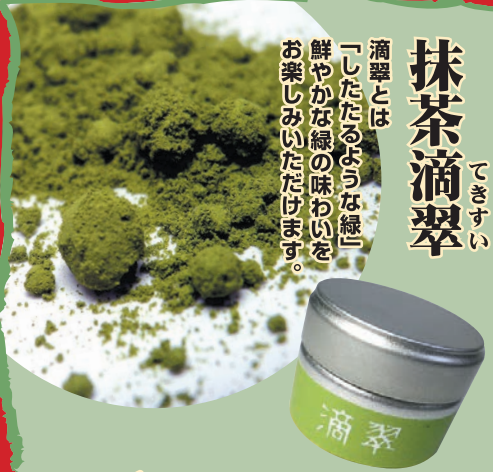
## 伊勢風辛口たくあん



伊勢の地元でしか味わえない伊勢たくあんの味を再現しています。

## 抹茶滴翠

滴翠とは「したたるような緑」鮮やかな緑の味わいをお楽しみいただけます。



相樹茶所 宇治園

## 大阪 泉州南部産海苔



大阪湾で採れるミネラルたっぷりの海苔を使用しています。<大阪産(もん)認定>

木村アルミ箔株式会社 食品事業部

■ 取扱代理店

■ 販売元

木村アルミ箔株式会社  
http://www.kimura-alumi.co.jp  
大阪オフィス&ファクトリー 東京オフィス・銀座スタジオ  
TEL 06-6754-7263 TEL 03-3562-1256



FSMS 513768 / ISO 22000: 2005  
認証取得工場  
りんくうタウン工場