

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。



うめきん通信

第25号平成29年7月
発行：有限会社 梅金
責任者：代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

○『棒ところてん5本入』の販売が好調！



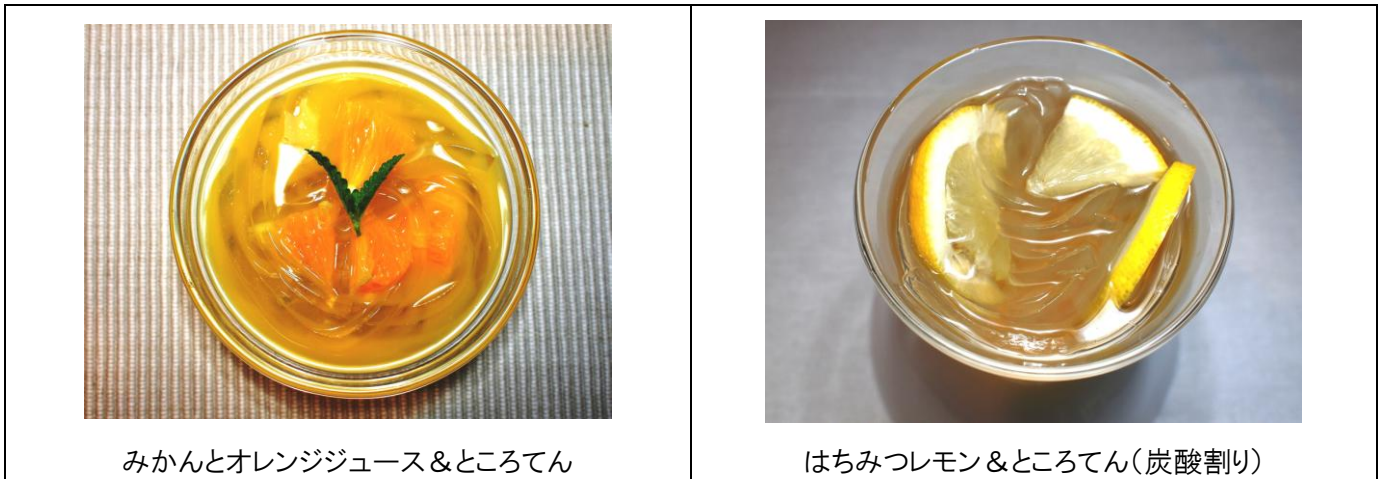
＜棒ところてん5本入＞ 今季、本格的に販売を開始し好調に売り上げを伸ばしています。ところてんのお料理用レシピも充実し、ところてん料理のバリエーションが広がりました。アレンジ料理だけでなく、定番の三杯酢ファンに向けてところてんスープの種類を増やし幅広い年代層に受け入れられるようになりました。

＜無添加三杯酢スープ5食入＞ 化学調味料を使用していないところてん三杯酢スープです。原材料は、砂糖、醸造酢、醤油、レモン果汁、しいたけエキスのみを使用しています。しかも、昔ながらの静置(せいち)発酵で醸した醸造酢と、遺伝子組み換えでない大豆・小麦で造った本醸造醤油を使用しています。酸味を抑えて、少し濃厚な三杯酢スープに仕上がりました。

＜涼味ところてん用三杯酢スープ5食入＞ 昔ながらの三杯酢スープです。甘酸っぱさを大切に、やや酸っぱめの味にしています。定番商品として、皆さんに喜ばれているさっぱり系三杯酢スープです。



○「ところてんの新しい食べ方」デザート編 第二弾



※新しいところてんのレシピをご紹介ください。連絡先:e-mail uj@umekin.jp までお知らせください。