大阪名物

せんば穴子（あなご）めし

高級酢 赤酢使用

※通常のお酢と風味や色合いが異なります。



※実寸大
（A4 サイズ印刷時）
横 165mm× 縦 100mm× 高さ 48mm

せんば穴子めし ~~1080円（税込）~~

いまだけ特別価格 1000円（税込）

せんば 穴子めし



脂がのった穴子に丁寧な下処理と煮付けを行い、口一杯に広がる美味しさを引き出します。京都中野の赤酢を使った酢飯に奈良漬けと大葉を加え、煮穴子の程よい甘みと酢飯の酸味、さらにオリジナル七味「穴子七味」を添えて、味の広がりをお楽しみいただける一品です。食の台所・大阪から生まれた新名物「せんば穴子めし」をぜひご賞味ください。

せんば穴子めしの こだわり



身がくずれないよう
丁寧に煮つけ。



脂がのった旨味のある
穴子の仕入れ。



酢飯は京都中野の赤酢を
使い、奈良漬けを混ぜ込み、
大葉を加えて仕上げます。



霜降りなど、穴子の臭みを
取る丹念な下処理。



お好みでオリジナル七味
「穴子七味」をかけて
お召し上がりください。

赤酢について

当製品には、酢飯に高級酢である「赤酢」を使用しております。赤酢は、長期間熟成させた酒粕を原料とし、深みのある旨味、まろやかな酸味が特徴です。また糖分とアミノ酸 （旨味成分）の影響で赤みがかった色をしています。通常のお酢と風味や味わいが異なりますが、品質の高さに由来するものになりますので、ご安心下さいませ。

名称	弁当
原材料名	白米（国産米使用）、もち米（国産米使用）、穴子、大葉、奈良漬け、赤甘酢、 穴子タレ（醸造酢、米黒酢、食塩、酒粕、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、酒精、みりん、醤油、水あめ）、 複合調味料（アミノ酸等）、発酵調味料、たん白加水分解物、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、 甘味料（甘草）、（一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む） ＜添付山椒＞穴子七味（金胡麻、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜）
内容量	200g

（株）株式会社創作館グループ せんば穴子めし
〒551-0002 大阪府大阪市大正区三軒家東 3-11-44
TEL：06-6556-0150　URL:https://www.senbabento.com/