

簡単おつまみ～愛知編

たむらワイン店
電話 045-232-4521



彩り野菜とたまごのピクルス

半熟たまごと野菜をまるやかな酢で漬け込んだ、さっぱりやさしい味の新しいピクルス。それぞれの素材の味がギュッと詰まっています。まるやかな味なので、お子様やおばあちゃん、ピクルスが苦手な方も一度お試しください。酢は、疲労回復や食欲増進の成分も含まれているので夏バテ予防にも効果的です

お召し上がり方もいろいろ!!

2個入り

¥ 400



お野菜と一緒に



パスタにのせて



パンにはさんで

簡単おつまみ～宮城県石巻市編

たむらワイン店
電話 045-232-4521

宮城県産の脂のりのよい秋刀魚を塩で熟成させ、水煮にし、手詰めしています。骨まで軟らかく仕上げてますので、そのままお召し上がりいただけます。秋刀魚本来の風味満載です。



秋刀魚の潮煮

¥ 370



浜に水揚げされ、むき身に加工されたばかりの牡蠣を厳選使用し、まるごと缶詰にしました。缶のフタを開けた瞬間から、磯の香りが漂います。缶の中は、牡蠣から抽出されたエキススープと、牡蠣の身が入っており、スープごと様々な料理をつくって楽しむことも出来ます。“かきがちょっと苦手”という方でも、このエキススープなら、工夫いらずで、美味しく召し上がれます。

むきたて かきの水煮

¥ 800