

昆布の旨味がしみた、  
お得な1本もの(正子)です。



無着色  
昆布漬辛子めんたい  
「一本物」

計量自在 100g **650円**

唐辛子の香味豊かな  
辛子めんたいのお得なきれ子です。



無着色  
辛子めんたい(きれ子)

計量自在 100g ..... **498円**

唐辛子を使用していない  
甘塩たらこのきれ子です。



甘塩たらこ(きれ子)

計量自在 100g ..... **420円**

寄せ鍋やみそ味の石狩鍋に。



菌応えの良い鶏肉とコラーゲンたっぷりの  
スープの味が絶妙。



**最適なおすすりめ品**

甘塩銀鮭  
切身

**大特価**

華味鳥 水炊き  
一つ ..... **1,280円**

**人気の塩物・干物**

脂のりは格別です。  
大根おろしを添えてどうぞ。  
お好みで切り身承ります。



塩さば  
一尾 ..... **550円**

脂がのっています。  
ほどよい塩加減で食べやすく仕上げました。



あじの開き  
**二枚** ..... **598円**

身がやわらかく脂がのっています。  
冷めてもフワツとしてジューシーです。



かれいのみりん干し  
一枚 ..... **380円**

やさしいお魚の風味が  
女性やお子様にも大人気!



いわしバーグ  
はもバーグ 各1つ **80円**

お鍋のだしに最適。自慢のおだしです。  
しめは雑炊がおすすめ。



**無添加**

かば田のおだし  
一袋1,944円を **1,380円**

ふんわりとした口溶けのよい生地に  
めんたいの粒がたっぷり。



めんたいしゅうまい  
1パック(6個入)450円を **380円**

**体の芯から温まる寒い季節はやっぱりラーメン!**

ラー麦使用のコシのある細麺が  
濃厚な豚骨スープとよく合います。



博多ラー麦使用  
豚骨生らーめん  
[四人前]一箱 1,080円を **850円**

ピリッと辛い辛子高菜は  
豚骨ラーメンとの相性抜群。



辛子たかな  
100g ..... **130円**

かば田の  
おすすめレシピ **厚揚げの明太揚げ浸し**



【材料】(2人前)

明太子	30g	めんつゆ	適量
厚揚げ	2つ	ほうれん草または小松菜	
白ネギ	20g		適量

【作り方】

- ① 明太子をほぐして白ネギを細かく刻んで和えておく。厚揚げを湯通しして半分に切り、厚さ半分のところの切り込みを入れ明太子とねぎを挟む。
- ② ①に片栗粉をまんべんなくまぶす。
- ③ フライパンに多めの油を入れ、②の厚揚げを揚げ焼きにし、サッと茹でたほうれん草または小松菜と盛り付け、薄めて温めたつゆをかける

計量自在 マークが付いているものは、お客様のご要望に応じ、計量販売を行っております。お気軽に販売員にお申し付けください。※写真はすべてイメージです。