

－「懐石料亭 花がすみ」が作る極上テイクアウト－

こだわりの海苔弁

昔ながら愛され続けてきた海苔弁を 花がすみが会席料理と同じこだわりを持って
洗練された技術と厳選した食材で「極上」の海苔弁として仕上げました
醤油が染み込んだ海苔と削りたての鰹節の織りなす味と香りを是非ご堪能ください



【こだわりの厳選食材】

- 海苔：愛知県産の青海苔を混ぜ合わせた「青混ぜ海苔」使用
磯の香りと、深みのある旨味が絶品
- 米：季節ごとに最適な米を使用
- 鰹節：鰹節の最高峰 鹿児島県枕崎の「本枯れ節」
豊かな香りと鰹節本来の味の濃さが特徴の逸品
- 醤油：紀州湯浅名産の「湯浅醤油」
- 竹輪：上質な出汁とごま油と生姜を効かせて焼き上げた
香りと歯ごたえと深い旨味が自慢の「百年ちくわ」



こだわりの海苔弁
『海の幸』

3,000円（税込）

三日間味噌床に漬け、低温でじっくりと
焼き上げた「銀鮭西京焼き」と絶妙な塩加減で
焼き上げ脂の乗った「銀鮭」の海苔弁



(注1)



こだわりの海苔弁
『里の幸』

3,000円（税込）

岩手県産「いわい鶏」を米味噌とみりん粕で
二日間漬けた まろやかな味わいが自慢の
「西京粕漬け焼き」が入った海苔弁



(注1)

注1：カシューナッツに関する情報につきましては、現在、法令の経過措置期間中であり、食品メーカーからの規格書にはカシューナッツに対応できていないものも含まれるため、必ずしも確定的な情報とは限りません。