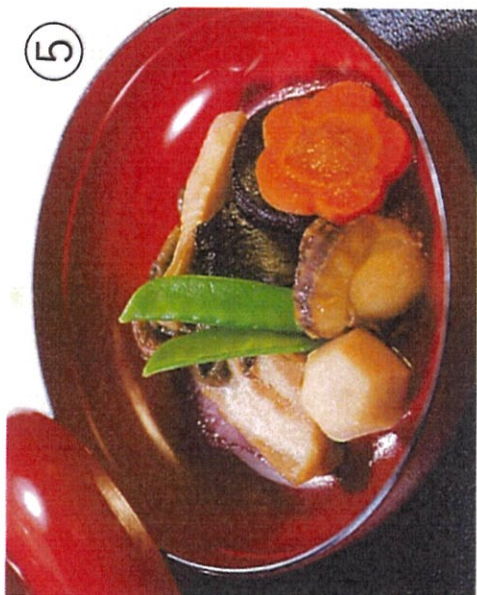
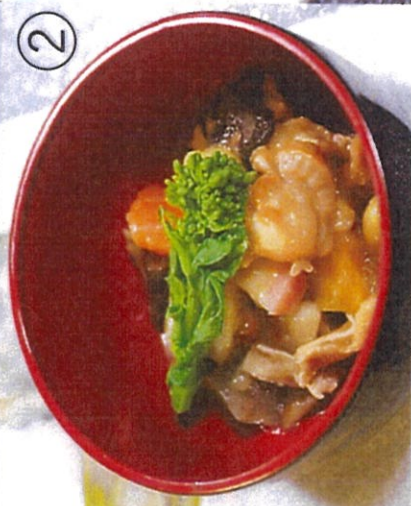


# よもぎ ZANMAI



地の山の幸をふんだんに使い、昔からの調理法でよもぎひらならではのこの品この味を、ぜひ堪能ください。



- ① ふきのとう味噌
  - ② のっぺ (蓬平風)
  - ③ 煮菜 (味噌仕立て)
  - ④ 煮菜 (醤油仕立て / 打ち豆入り)
  - ⑤ 車麩とぜんまいの田舎煮
- ※各1袋入り

②、⑤は湯せんして温めてください。

電子レンジをご利用の際には、袋から開けて温めてください。

※・画像は盛り付けの一例です。

尚、②菜花、⑤さやえんどうは梱包されておりません。

・消費期限は未開封、冷蔵保存時の場合です。開封後は必ずその日にお召し上がりください。



吟味

# よもやま館の逸品

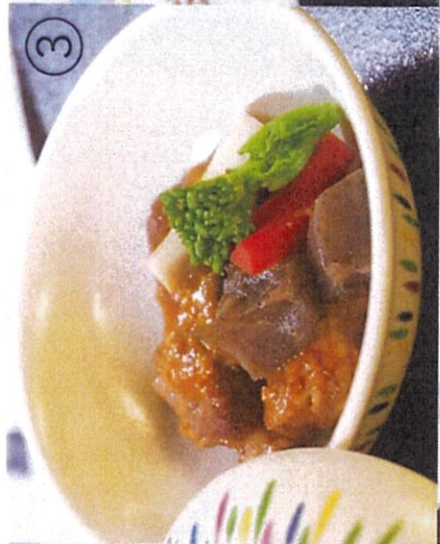
よもやま館



⑤

山海の幸を様々な手法で丁寧に美味しく仕上げています。

一度食べたならまた食べたくなる、嬉しいお言葉もいただいております。



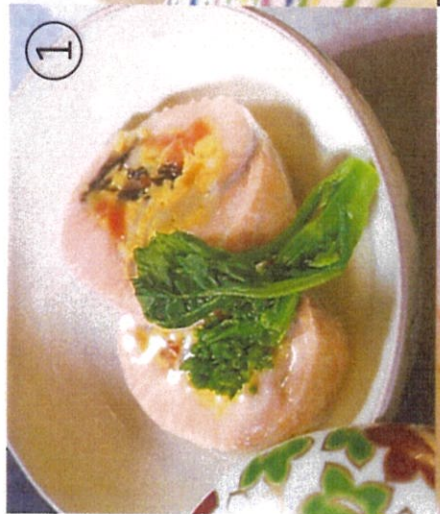
③

⑤ 鯖の燻製

③ 牛肉の粕煮

※各1袋入り

④ 鮭の焼き浸し

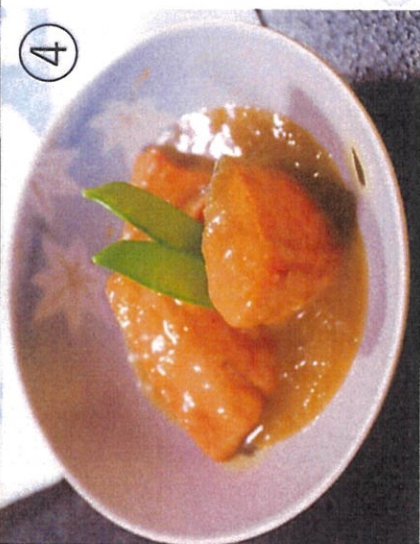


①

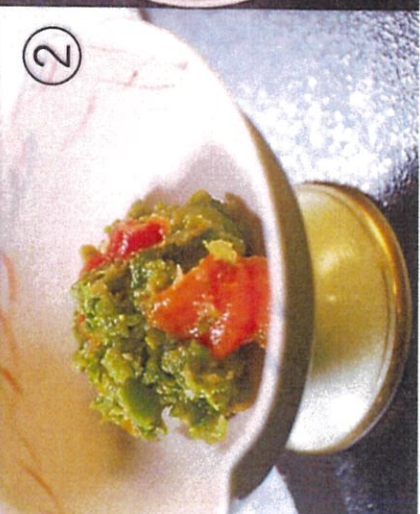
① サーモンのけんちん蒸し

② ふきのとう味噌

かぐら南蛮入り



④



②

②①、③、④は湯せんして温めてください。

電子レンジをご利用の際には、袋から開けて温めてください。

※・画像は盛り付けの一例です。

尚、①及び③菜花、④のさやえんどうは梱包されておりません。

また、⑤は鯖の燻製のみ梱包されております。

・消費期限は未開封、冷蔵保存時の場合です。開封後は必ずその日にお召し上がりください。



特撰

# 鮭の味噌漬け二種



鮭の味噌漬け（生）

厳選した良質の鮭を、  
長岡産で作る調理長  
直伝の特製味噌で漬  
け込みました。  
「焼き」と「燻製」  
で仕上げた美味を  
お楽しみください。

※「焼き」は、  
弱火でじっくりが推奨



鮭の味噌漬け（燻製）

※生 鮭：1袋2切身×2袋入  
燻製鮭：1袋1切身×2袋入

※・画像は盛り付けの一例です。

・①及び②生妻は梱包されておりません。

・消費期限は未開封、冷蔵保存時の場合です。開封後は必ずその日にお召し上がりください。

よもやま館

特撰

# サーモンの味噌漬

よもやま館



良質の脂がほどよくのったサーモンを、長岡産で作る料理長直伝の特製味噌で漬け込みました。焼き上がりは実に香ばしく、食感も口触りやさしく、食欲をそそる上品な逸品に仕上がります。どうぞ堪能あれ。

※弱火でじっくりが推奨

サーモンの味噌漬 (生)

※1袋2切身  
×3袋入

※・画像は盛り付けの一例です。

・生姜は梱包されておりません。

・消費期限は未開封、冷蔵保存時の場合です。開封後は必ずその日にお召し上がりください。