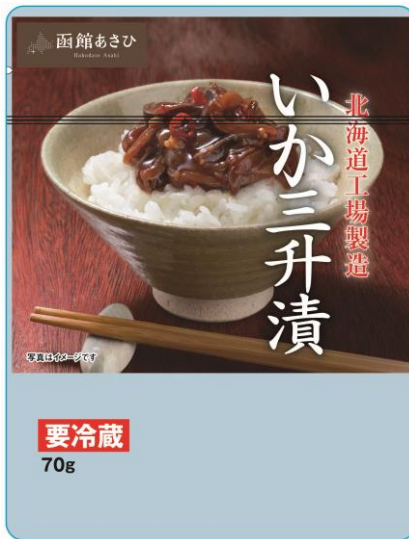


北海道の郷土料理を、おかずの1品に  
こだわり生珍味シリーズ  
「いか三升漬」「つぶ貝やわらか煮」「松前漬」新発売

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、北海道の郷土料理として親しまれている「いか三升漬」「つぶ貝やわらか煮」「松前漬」を4月1日から全国で発売いたします。

## ●商品写真



## ●商品特徴

## いか三升漬

細切りにしたするめいかを北海道産醤油、唐辛子、麴をあわせたタレにじっくり漬け込みました。

## つぶ貝やわらか煮

北海道産つぶ貝を使用。食べやすいようスライスし、やわらかく煮ています。磯の香りが感じられるよう、だしをきかせたやさしい醤油味に仕上げています。

## 松前漬

数の子、するめいか、がごめ昆布、北海道産昆布、切干大根、にんじん、きくらげ、唐辛子をあわせて漬け込みました。がごめ昆布とするめいかから出る旨みと粘りが味わえます。

発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
4月1日	いか三升漬	オープン価格	70g	冷凍 365 日 解凍後冷蔵 D+19	4901540604283
	つぶ貝やわらか煮		80g	冷凍 365 日 解凍後冷蔵 D+29	4901540604443
	松前漬		80g	冷凍 365 日 解凍後冷蔵 D+19	4901540604436