かめんたい

数量限定



ピリ辛明太子×広島・内海産海苔

口いっぱいに広がる美味しさ

かめんたい 初摘海苔

辛子明太子は、タンパク質や、ビタミンB1やビタミンB2、ビタミンEなどが多く含まれております。

また、辛子明太子には親であるスケトウダラ以上にDHA（ドコサヘキサエン酸）とEPA（エイコサペンタエン酸）の2つの成分が含まれています。

DHAは青魚の頭部や目玉の裏に多く含まれ、EPAは青魚の脂肪分に多く含まれています。

黒豚 めんたい・スペシャル

明太子＋広島産“初摘み一番海苔”
もち＋黒豚＋野菜
平飼い卵＋そば

2,680円（税込）

黒豚 めんたい・チーズスペシャル

明太子＋広島産“初摘み一番海苔”＋チーズ
もち＋黒豚＋野菜
平飼い卵＋そば

3,480円（税込）

海苔師が種から大切に育てた初摘み一番海苔

良い海苔は素材自体にしっかりとした味があります。海苔自体の持つ自然な味をお客様に感じていただける様に自然な味付、自然な調味料にこだわり、体にも優しい海苔となっております。

中でも、全体の7～8％程度しか獲れない、味も口どけも最もよく、パリッとした食感が特徴の「初摘み一番海苔」。一番良い素材を厳選し、その年にとれた一番良い海苔です。





初摘み一番海苔の中でも最も味の良いものを厳選