

北三陸の新鮮な海の幸をそのまま食卓へ!!



■ 8:00~17:00 ■ 日曜、祝日

その他の商品…塩いくら、味付けいくら、塩ウニ、干新巻鮭など(季節商品)。お中元・ご贈答用にぜひどうぞ。

株式会社 三陸水産

岩手県下閉伊郡普代村字上の山5-9-4

Tel.0194-35-2277 FAX.35-3429

<http://sanriku-uroko.com>



「北緯40度 本場名産品 盛岡冷麺」



北緯40度 盛岡冷麺
4食入:1,000円(税別)



北緯40度 もりおか冷麺
2食入:360円(税別)



レモン冷麺
2食入:360円(税別)



みちのくの麺づくり
麵匠 戸田久

〒028-4131 岩手県盛岡市芋田字下芋田10-2
TEL.019-669-3900 FAX.019-669-3399

南部杜氏自醸清酒鑑評会
首席第一位受賞蔵

昭和旭蔵



無料で酒造見学と試飲ができます。
岩手のお土産を豊富にご用意。
ご予約は、あさ開「地酒物産館」
TEL.019-624-7200まで
住所:盛岡市大慈寺町10-34



日本酒
七福神 菊の司
醸造元

酒造創業 1772年

菊の司酒造株式会社

本社/菊の司工場 盛岡市紺屋町4番20号
TEL.019-624-1311(代) FAX.019-624-6592

<http://www.kikunotsukasa.jp> E-mail : mail@kikunotsukasa.jp

お酒は20歳になってから。未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

夏は
かちわり

氷を入れたグラスにお好きなワインを。
夏の特別な時間をすっきりと。



ゆい

岩手県北産山ぶどうを警沢に使用した、やや甘口の赤ワインです。
山ぶどうのkokときれいな酸味が甘さを引き締め、飲み飽きない飲み口に仕上がっています。
「ゆい」とは一結ぶー。
山ぶどうで各産地が結ばれたこのワインと、飲んで楽しんでくれる皆様が続れば、皆様の幸せな時間を結ぶワインでありたい。
そんな思いを込めたワインです。

720ml 赤・やや甘口
1,404円(税込)

夏-なつ-



特別に醸造用として栽培されたデラウエアを原料として使用し、丁寧に醸造した辛口白ワインです。レモン、パイナップルのような香りがバランスよく調和し、優しい酸味とほのかな甘味、ふくよかな果実味が紡ぎだした爽やかな味わいが広がります。
夏-なつ-は高原の爽やかな夏の日差しと空気を連想させ、心地よい時間を彩ります。

720ml 白・辛口
1,296円(税込)



くずまきワイン

葛巻高原食品加工株式会社 [住] 岩手県岩手郡葛巻町江刈 1-95-55 [営] 9:00 ~ 17:00
TEL 0195-66-3111 FAX 0195-66-3112