

秋田県産
ササニシキ
100%!

特選素材

手作り炭火焼

きりたんぼ

烏海山の麓

秋田県にかほ市で契約栽培してもらっている
秋田県産ササニシキ 100% を使用している手作りきりたんぼです。
秋田のお米という「秋田こまち」というイメージがありませんか？
実は一番きりたんぼに合っているお米は「ササニシキ」なんです。
しかし現在秋田県ではササニシキを作っている農家さんは殆どいない状態。
昔ながらのきりたんぼを実現させるために秋田県にかほ市の農家さん
に特別お願いしてきりたんぼ用にササニシキを作ってもらっています。
烏海山麓の綺麗な「水」と「空気」で育てたササニシキを
機械では無く 1本1本丁寧に手作りして焼きあげたきりたんぼ。
消費期限は短いけれどレトルトでは絶対に
味わえない美味しさにこだわりました！

大切に
育て育ててきた
お米です



特選素材

秋田県内産 舞茸

免疫力を高める舞茸。
秋田のキレイな水と空気で育ちました。
昔の人はこのキノコを見つけた時
舞って喜んだくらい美味しいんです！



特選素材

比内地鶏の出汁

創業明治5年、秋田の老舗
「浅利佐助商店」のお醤油を使用。
割水も世界遺産白神山地の
麓より集水された原水です。
比内地鶏の旨味とコクが
ぎわだちました！



「すべて秋田県産」
こだわりからうまれました

「本場のきりたんぼ鍋を食べていただきたい。」
はじめにこだわったのは、全てが秋田県産であることでした。
食材はもちろん、パッケージまで秋田県産。
秋田の愛情と、秋田の空気もたっぷりと詰め込んでお届けいた
します。
1本1本丁寧に炭火で焼き上げた手作りの「きりたんぼ」はこ
だわりの味です。
秋田県人のまごころがたっぷりと詰まったきりたんぼ鍋。
ご贈答はもちろん、ご自宅でも楽しめる秋田名物です。



秋田きりたんぼ屋の

秋田まるごと 手作り炭火焼き

株式会社ドリームリンク
有限会社鈴和商店
株式会社本家比内地鶏
合同企画

昔ながらの きりたんぼ鍋
5,400円税込 (2~3人前)
送料無料(*離島は除く)

- 【内容】
- ・手作り炭火焼ききりたんぼ
(秋田県産ササニシキ 100% 使用) … 6本
 - ・放し飼いや比内地鶏 (秋田県産) (鍋用カット) … 200g
 - ・放し飼いや比内地鶏モツ (秋田県産)
(レバー、砂肝、きんかん、らんかん) … 合計 200g
 - ・比内地鶏濃縮スープ (秋田県産) … 200g × 2袋
 - ・舞茸 (秋田県産) … 100g
 - ・白神山水 (秋田県産) … 500ml
 - ・弥助そば (秋田県産) … 1袋
 - ・らくらく蒸し豆® … 3種
 - ・梱包用材 (秋田県産)
 - ・パッケージラベル印刷 (秋田県)



特選素材

本家比内地鶏の放し飼いや
比内地鶏

日本三大地鶏のひとつ
比内地鶏を正肉とモツ合計 400g
も使用する贅沢さ！
あのマンガ「美味しんぼ」でも紹介
された「本家比内地鶏」の放し飼いや
比内地鶏を採用しました。



※写真はイメージです