

2023年  
新米  
100%!

特選素材  
手作り炭火焼  
きりたんぼ

鳥海山の麓 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。しかも 2023 年の新米です！  
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。  
鳥海山麓の綺麗な「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  
焼きあげたきりたんぼです。



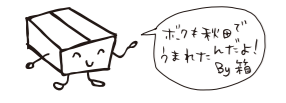
「すべて秋田県産」  
こだわりからうまれました

「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詰め込んでお届けいた  
します。  
こだわりの「きりたんぼ」は 2023 年の新米を使用。  
新米収穫後の 11 月頃のご発送となります。  
秋田県人のまごころがたっぷり詰まったきりたんぼ鍋です。  
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

「火回まるごと」 「手作り炭火焼き」  
昔ながらの きりたんぼ鍋  
8,964円 (税込) 送料別(※産地は除く)  
(2~3 人前)

- 【内容】
- ・手作り炭火焼ききりたんぼ (秋田県産ササニシキ 2023 年新米使用) … 6 本
  - ・放し飼いの比内地鶏 (秋田県産) (鍋用カット) … 200g
  - ・放し飼いの比内地鶏モツ (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
  - ・ささがきごぼう (秋田県産) … 90g
  - ・舞茸 (秋田県産) … 100g
  - ・せり (根っこ付) (秋田県三関産 契約品) … 約 150g ※入荷状況により産地が変更になる場合がございます。
  - ・鍋用長ねぎ … 2 本
  - ・特製糸こんにゃく (加工 / 秋田県 ※秋田の水で作りました、原料 / 群馬県産) … 200g (生こんにゃく使用)
  - ・白神山水 (秋田県産) … 500ml
  - ・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  
特製 糸こんにゃく  
苛性ソーダを使用しないのでいやな匂いも白い濁りもありません。とっても美味しい生こんにゃくです。スーパーなどには並べられない特別製です！



特選素材  
湯沢市産 三関せり  
※入荷状況により産地が変更になる場合がございます。  
一番の特徴は真白で長く伸びた根で葉から根まで大変おいしく食べることができます。地元秋田ではこの根っこが一番重要なのです。



特選素材  
秋田県内産 舞茸  
秋田のキレイな水と空気で作りました。昔の人はこのキノコを見つけた時舞って喜んでくれた美味しいんです！



特選素材  
本家比内地鶏の放し飼いの比内地鶏  
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」の放し飼いの比内地鶏を採用しました。



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の麓より集水された原水です。比内地鶏の旨味とコクがきわだちました！

