

好評！ 山形「冷やだし」で夏ごはん。

材料：いちのおだし1袋×きゅうり、なす、おおば、みょうが、おくら。

- ①茄子の皮をむき水にさらしあくを抜く。
- ②おくらをさっとゆでる。
- ③各材料をみじん切りにする。
- ④いちのおだしを袋からだし材料を混ぜる。
- ⑤めんつゆ大さじ2杯入れ冷蔵庫で1時間ねかせる。

利尻島りせん



15%
割引

お中元にやさしいおだし詰め合せ。贈物に是非お選び下さい。

セット商品限定15%OFFキャンペーン開始！

罐罌粟（ひなげし）
おだし3種類詰め合せ。

榎桜（つがざくら）
おだし3種類と特選天然昆布の詰め合せ。

桔梗（きぎょう） おだし3種類と特選天然
昆布、昆布っ粉の詰め合せ。



通常¥2,040 → ¥1,734(15%OFF)



通常¥3,350 → ¥2,848(15%OFF)



通常¥3,940 → ¥3,349(15%OFF)

姫一華（ひめいちげ）
おだし3種類と昆布っ粉の詰め合せ。
通常¥2,630 → ¥2,236(15%OFF)

ゆっくりと春が訪れる利尻島では今が旬！

島わかめや手摘みふのりは隠れた定番。だしとあわせてもう一品。



大人気商品!!

天然島わかめ 50g ¥680-

春先の冷たい海の中手作業で採取し丁寧に天日干した天然わかめ。色が濃く、肉厚でしっかりとした味が特徴です。



(上) 丁寧に葉をひろげ天日干しさせます。
(下) 水で5分程度もどすとおよそ8倍近くになります。



天然布海苔 20g ¥480-

冬から春にかけて利尻島の磯にはたくさんの海藻が生い茂ります。どれも島の人の大好物。独特の食感が癖になります。



ご注文は電話、FAX、Emailで承っております（FAXをご利用の場合は裏面の注文用紙をご使用下さい）
Email: odashi@rishiri-risen.com FAX (0163) 82-2126 電話 (0163) 82-1708

→ホームページからもご注文頂けます。 <http://www.rishiri-risen.com>