

細切り昆布関連商品

全く新しい
細切り昆布



昆布まるごとの旨みを追求し作り出した「細切り昆布」。からめた白い粉は、昆布の表面に浮き出る通称マンニットと呼ばれる昆布の中の糖類などが結晶化したもので、昆布の旨み成分であるグルタミン酸に並んでおいしさの決め手となる天然成分のひとつです。昆布本来の自然の旨みをお楽しみください。

うま味やコク味を与える「酵母エキス・たん白加水分解物」や「化学調味料」は使用していません。

淀屋橋本店限定商品

大阪のポチ土産 三種の味



細切り昆布
天然うまみ製法「素」
HU-2.5

10g 税込 270円
(本体 250円)



細切り昆布
天然うまみ製法「山椒」
HP-2.5

10g 税込 270円
(本体 250円)



細切り昆布
天然うまみ製法「帆立」
HH-2.5

10g 税込 270円
(本体 250円)



● 細切り昆布
天然うまみ製法「素」
HU-9
50g

税込 972円
(本体 900円)



● 細切り昆布
天然うまみ製法「山椒」
HP-9
50g

税込 972円
(本体 900円)



● 細切り昆布
天然うまみ製法「帆立」
HH-11
50g

税込 1,188円
(本体 1,100円)



表面



中面

細切り昆布天然うまみ製法
三種味くらべ
HUS-8.5

素・山椒・帆立 各10g 各1袋入り

税込 918円
(本体 850円)



細切り昆布天然うまみ製法
三種箱入り
HUS-17

素・山椒・帆立 各10g 各2袋入り

税込 1,836円
(本体 1,700円)