

岡本製菓 冬向けおしろこ・くず湯 各種の御案内

商品名	京のおしろこ	吉野くず湯	抹茶くず湯	生姜くず湯	京のおしろこ
規格	2個	2個	2個	2個	4個
Jan	4970668007641	4970668008754	4970668008747	4970668008730	4970668004213
参考売価					
ケース入り数	12x1	12x1	12x1	12x1	20x1
賞味期限	常温 90日	常温 90日	常温 90日	常温 90日	常温 90日
原材料	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、あん、小豆	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、吉野くず、水あめ、寒天、香料/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄)	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、吉野くず、抹茶、水あめ、寒天、香料/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄)	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、吉野くず、生姜、水あめ、寒天、香料/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄)	砂糖(国内製造)、小豆、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、澱粉、吉野くず、小豆、水あめ、しょうが、抹茶、寒天/着色料(クチナシ黄、ベニコウジ)、香料
商品説明	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りしたロドけのやさしいおしろこです。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、上品で優しい口あたりの吉野くず湯です。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、抹茶の風味豊かな抹茶くず湯です。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、生姜がピリリとして身体暖まる生姜くず湯です。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	一つずつ丁寧に手造りしたロドけの優しいおしろこ、吉野葛を用いた3種類のくず湯の詰め合わせです。くず湯は、プレーン・お抹茶・生姜の3種です。
商品サイズ (高さ × 横 × 奥行 ・ 重量)	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦160mm×横150mm×奥行40mm 重量約190g
ケースサイズ (縦 × 横 × 高さ ・ 重量)	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦390mm×横260mm×高さ140mm 重量約4200g
配送ロット	16ケース以上(混載可)				5ケース以上
発売日	通年				
	長年培った技術の熟練の職人が丁寧に一つ一つ手造りした京の半生菓子。 京の風情を感じていただける冬に向けておすすめインスタントのお汁粉と葛湯各種のご案内です。 カップに入れて お湯を(200ccほど)注いで、優しくかき混ぜてお召し上がりください。 くず湯は、ロ当たりの優しい吉野葛を用いて プレーン・抹茶・生姜の3種類をご用意いたしました。   熱湯約200ccを入れてよくかき混ぜてください。 熱湯約200ccを入れてよくかき混ぜてください。 熱湯約200ccを入れてよくかき混ぜてください。 熱湯約200ccを入れてよくかき混ぜてください。 熱湯200ccを入れてかき混ぜるだけ				
製造元	岡本製菓株式会社 京都市上京区七本松通下長者上ル二番町211番地				
お問合せ先	岡本製菓株式会社 営業担当 岡本 Tel : 075-462-4264 Fax : 075-462-3304 携帯 : 090-4565-2294 mailto : yoshikix1969@ab.auone-net.jp				