

にほん日和

ご当地

なべ

お取り寄せブック



にほん日和

Benesse®

にほん日和 12月号付録

『ご当地なべ お取り寄せブック』

2010年11月10日発行

発行・編集人：伊藤正明

発行所：(株) ベネッセコーポレーション

〒700-8686 岡山市北区南方3-7-17

©Benesse Corporation 2010 Printed in Japan

石川県

宮本酒造店の

美酒鍋

肉も野菜も「美酒のだし」で驚きのおいしさに。締めは雑炊がおすすめ。具材の旨味が溶けただしを吸ったご飯は絶品。他では味わえない美味です



食通がこぞってリピート  
蔵元生まれのだしに酔う

鍋のおいしさを左右するひとつがだし。そのだしに注目し、徹底的にこだわった鍋です。日本酒を煮切つて特製の醤油で風味付けをした宮本酒造店の「美酒のだし」は、蔵元ならではの逸品。これ1本(900ml)に、一般規格の日本酒約1、800ml分の旨味が詰まっており、純米酒を凝縮したかのようなぜいたくさ。このだしと最も相性がよいのが、同じ石川県の豚肉、最上級の「能登豚」です。旨味たっぷりのだしで、まずはシンプルに肉だけで味わって。肉じゃがなどの煮物もグレードアップする重宝な1本です。

**商品内容** (2人分) 4,370円  
美酒のだし900ml、寺岡畜産の能登豚500g  
**賞味期間**：加工日より冷蔵で4日  
豆腐、油あげがセットの【匠】、純米酒「夢籠」がセットの【夢】あり  
※野菜はついておりません。

#### data

商品名：美酒鍋セット (冷蔵)  
(2010年11/17～12/26、2011年1/12～3/31)

#### ●注文・問い合わせ

TEL 0761-51-3333 (平日9:00～17:00)  
FAX 0761-51-5355 (24時間受付)

<http://www.muji.co.jp/>

(株)宮本酒造店  
〒923-1205 石川県能美市宮竹町イ74  
【支払い方法】銀行振込(入金確認後発送)、代金引換、クレジットカード(インターネットのみ)  
【送料】630円 クール便  
※早期販売終了になる場合がございます。

この鍋には、唐辛子よりも黒こしょうを。味が引き締まります

ショップ  
より