

**ASA**  
名古屋販売

当社が一括で仕入れ、お届けするため**お得販売!** おすそわけにおススメ!

**当店のおすすめ!!**

休日やお昼に困った時はこれ!  
常備しておきたい一品!



札幌**寒干し**ラーメン

新聞販売店で  
食べたスタッフが  
おいしいと大絶賛!

※写真はイメージです

熱と油を使わない  
こだわりの乾麺



生麺を非加熱で乾燥させており、油で麺を揚げていないため、**低カロリー**で生麺と変わらない味わいを楽しめます。また、麺にコシがあり、伸びにくいので**小さなお子様や猫舌の方**でも最後まで美味しくいただけます。



北海道民もやってる!  
**おうちアレンジレシピ**

寒干し味噌ラーメン + バター&コーン = 寒干しバターコーンラーメン

お好みでネギやチャーシューなども合います!

★1箱単位でお好きな味をお選び下さい  
常温で4ヶ月保存できます。いざという時のあなたの助けになります。



選べる3つの  
スープの味!

① 札幌寒干しラーメン  
1箱(10食)  
1,890円 税込

② 札幌寒干しラーメン  
3箱(30食) **420円おトク!**  
5,250円 税込

もらって食べた人は大喜び

※パッケージが変更になる場合がございます

受付  
締切

10/28 (月)

当店スタッフが、商品入荷後  
11月中旬～下旬に  
ご自宅へお届けいたします。

お申込みは当店までどうぞ

お名前	様	TEL	-	-
ご住所				
お得意 札幌 寒干し ラーメン	味噌1箱 (10食)	( )箱	ほたて 乾燥 貝柱	1袋 ( )セット
	醤油1箱 (10食)	( )箱		3袋 ( )セット
	塩1箱 (10食)	( )箱		5袋 ( )セット

お申込はお電話・FAX・HPからどうぞ!

**ASA名古屋販売**

電話 253-5704 平日は7時～19時まで受付  
(土・日・祝は7時～12時まで)

FAX 339-0843 24時間受付

ホームページからのお申込みが**おトク**です!  
スマホからお申込みは  
こちらより

※平日新聞名古屋販売ホームページよりお申込みいただける場合、  
表示価格より**100円引き**させていただきます!

名古屋販売 物品販売

お客様の個人情報は、当販売店と(株)感動いちばが管理し、業務上必要な範囲内で使用致します。なお、感動いちばからお客様へ電話等による勧誘は一切致しませんので、「なりすまし電話」等にはご注意ください。また、お問い合わせの際は、必ずお名前と電話番号を明記してください。

企画協力 (株)感動いちば TEL 0120-332-552  
商品のお問合せ 〒060-0041 札幌市中央区大通東2-3-1-9F 9:30~18:00 日・祝休  
24117-077

極み! オホーツク海とサロマ湖の恵が育てるほたてを

# ゆうべつ 湧別町

3年  
だよ



## からお届けします

~ 天然の旨みが口いっぱい広がる **幸せ** ~

格付け認定  
最高級

# ほたて乾燥貝柱

### 旨みがギュっ!

### 美味しさのひみつ!

湧別漁業協同組合直送  
当社がまとめて仕入れて  
お届けするため  
お得な価格です!



### 地撒き方式で自由に遊泳。 引き締まったプリプリの貝柱

オホーツク海の冷たい海水で育った湧別町のホタテは、地撒き方式で養殖され、天敵から逃げるためによく動くことで、身が引き締まったプリプリとした食感になります。

### 日本三大漁場のひとつ。 栄養豊富なオホーツク海



冬の流水の下には豊富なプランクトンがいます。  
ホタテはそれをたくさん食べることで、  
うまみ成分のグリコーゲンが増え、美味しくなります。

③ 1袋 1,990円 税込

④ 3袋 5,870円 税込

⑤ 5袋 9,500円 税込

無添加



1袋70g  
2Sサイズ  
約15~20粒入り  
※賞味期限:常温1年間

物産展で高値で取引されている高級珍味を  
お裾分けし、口いっぱいの **幸せ** を共有。

ぜひ!

作ってほしい!驚くほど美味しい!『**絶品**の炊き込みご飯』ができます!

湧別町の人気商品「ほたて乾燥貝柱」で炊き込みご飯を作ってみませんか?



### 調理方法

【材料(4人分)】

- ★乾貝柱 6個 ★細切り昆布 適量 ★しょうが大1かけ
- ★調味料 ・酒(大さじ2)・塩(小さじ1と1/2)
- ・水&戻し汁(3と1/4カップ)・しょうゆ(大さじ1)

Let's  
Cook!

【つくり方】

- ① 貝柱は60~70℃のお湯に2時間ひたして、柔らかくもどす。
- ② 貝柱と戻し汁をわけ、貝柱を軽くほぐす。
- ③ しょうがは皮を剥いて千切りにする。
- ④ 米3カップを研ぎ、調味料を全て入れる。②・③・細切り昆布を入れひと混ぜして炊く。

