



ルももちのせんべいの食感は、少し固めの「アルデンテ」。

この菌こたえと季節の野菜と濃厚な出汁が「八戸せんべい汁」の持ち味で、多くの人に支持いただいている理由です。

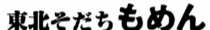
青森県で開発された、極旨の地鶏「シャモロック」と一緒に、青森の伝統郷土料理「八戸せんべい汁」で味わってもらおうというのが、タイシの「八戸せんべい汁・青森シャモロック鍋」です。

パワーアップしたこのギフトセットで、ふるさとの誇る「絶品」を、ころもくまで味わってください。

えぐみや青臭みが少なくほのかな甘みを感じられる豆腐です。一丁寄せ製法で作るおいしい「出豆腐は、全体にしっかりと「出」が入って味しみ抜群です。

**国産大豆大判揚げ**

国産丸大豆を使用して、大判サイズに揚げた油揚げで、きゅうの細かさやわらかな食感が縣長の「唯一ブランド」自慢のお揚げです。



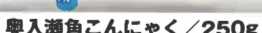
く出汁が出る」「肉に臭みがない」「調理しても肉がパサつかない」「冷めても美味しい」などです。

鶏肉の旨味成分は、一般的にグルタミン酸とイノシン酸の含有量で決まるといわれていますが、両方の数値ともに名古屋種、一般ブロイラーの上をいっています。

父親は「黄班シヤモ」、母親は「遠羽性黄班ブリマスロック」、それぞれの特徴を引き継いだ「ス



▲平飼いで育てられる青森シャモロック鶏



角こんにやく・糸こんにやくの魅力の一つはなんといつても、弾力、噛み応えにあります。

国産こんにやく芋を原材料に、自然豊かな十和田湖奥入瀬八甲田山水系の伏流水を使用して、丁寧に練り上げる「奥入瀬角こんにやく・糸こんにやく」は、そのしつかりとした『弾力』が特長です。

これからの季節、鍋やおでんなど温かい料理が多くなつてきます。

従来のタイシのこんにやくに比べて、格段と『弾力』を増した「奥入瀬角こんにやく・糸こんにやく」は、その噛み応えや味しみ、を存分に楽しめるおいしさ満点の仕上がりで、新発売



**国産  
大豆**

きゅうりの油をまぜた  
味噌湯であぶり焼きする

**220g**

**要冷蔵**

**和風あんかけたれで温めて食べる**



写真・イラストはイメージです。

賞味期限

**【季節限定】 椎茸入り国産手盛り寄せ / 220g・たれ付**

【季節限定】椎茸入り国産手盛り寄せ／220g・たれ付



北の大豆シリーズに  
ニューフェイス登場!!

満足感が満ち溢れる!!

タイシの新商品は、春の芽吹きに感謝の3月と秋の稔りに感謝の9月に発表されています。もちろん、時代のトレンド性や話題性をたつぷりと盛り込んだ商品です。

**NEWS  
NEWS  
NEWS**

『おいしさの新メニュー』



★定期的にLINE限定クーポンを配信します!!

登録はコチラ→

LINE公式アカウント @pyt3292m



