

吉久保酒造

新酒酒粕

酒粕の美味しい召し上がり方(例)

【其一 優しい甘酒】

温めながら豆乳で酒粕を伸ばして砂糖を加えます。



【其二 炙り酒粕】

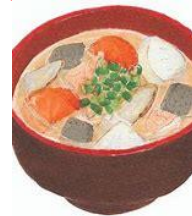
酒粕を炙り、こんがりとした色がついたら砂糖醤油につけて食べます。



内容量: 500g
保存方法: 冷蔵
賞味期限: 製造より約5か月

酒粕は、たんぱく質やビタミン、食物繊維などを含む食品です。米由来の成分だけでなく、麹菌や酵母が生成するさまざまな栄養が含まれ、健康面における効能や美容効果が期待できると言われています。

ジャパニース
スーパーフード



ほっほっ

販売価格 540円(税込)

- 1 申込締切日 令和7年1月8日(水)
- 2 申込先 茨城県庁生活協同組合 各売店
- 3 商品渡し日 令和7年1月14日(火)
- 4 支払方法 商品渡し時に売店にてお支払いください



▲ネット注文はこちら

受取希望売店

※受け取り希望売店に○印をお願いします。

県庁	FAX 029-301-6163
県警	〃
水戸	FAX 029-227-6544
土浦	FAX 029-826-2613
筑西	FAX 0296-24-8845
鉾田	FAX 0291-33-4277

キ リ ト リ

吉久保酒造 酒粕 申込書

所属名 _____ 内線 _____ 協力委員名(お取りまとめ様) _____

組合員No	氏 名	商 品 名	数 量	金 額
		吉久保酒造 酒粕		
		吉久保酒造 酒粕		
		吉久保酒造 酒粕		
		吉久保酒造 酒粕		