

中和国際(株)

7

酒粕かりん

【美味しいけど、硬い 酒粕かりん】

大分県の日本酒に合う最高のおつまみ 椎茸味 日本酒専用

大分県の焼酎に合う最高のおつまみ 柚子胡椒味 焼酎専用

大分県の日本酒に合う最高のおつまみ は、大分県臼杵市の日本酒蔵「藤居酒造」、大分県の焼酎に合う最高のおつまみ は、大分県豊後大野市の焼酎蔵「牟礼鶴酒造」と一緒に、大分県の日本酒、焼酎に合うおつまみを開発致しました。

大分県大分市の日本酒蔵「倉光酒造」の酒粕を使用し、大分県産の米粉を使用し、製造は、湯布院のお洒落なカフェ「CAFE LA RUCHE (カフェラリュージュ)」で作っております。

「酒粕かりん」は、美味しさをしっかりと感じていただくため、堅めに仕上げしております。お召し上がりの際は、噛みごたえも含めてお楽しみください。特に、お子さまやご年配の方は、十分ご注意ください。

酒粕を使った かりんとうのOEM、酒粕を使った商品のOEM、輸出に向けた商品開発等々ご相談ください。



イチオシ!

「旅行会社なのに、酒粕かりん？」

【美味しいけど、硬い 酒粕かりん】開発・販売

■大分県の日本酒に合う最高のおつまみ は、大分県臼杵市の日本酒蔵「藤居酒造」大分県の焼酎に合う最高のおつまみ は、大分県豊後大野市の焼酎蔵「牟礼鶴酒造」と一緒に、大分県の日本酒、焼酎に合うおつまみを開発致しました。

■酒粕を使った かりんとうのOEM、酒粕を使った商品のOEM、輸出に向けた商品開発等々ご相談ください。

【価格】 880円 (税込み)

〒870-0024 大分市錦町1-2-2 担当：取締役 先山 武志

TEL:097-576-7082

E-mail: chuwapcorp@gmail.com

URL: https://chuwapcorporation.com