北海道

開拓おかき

えりも うに

北海道屈指の水産物の宝庫、えりも沖で
えりも昆布などの上質な海藻類を
贅沢に食べて育った、えりものうに。
カラを開くと身がぎっしりと詰まり、口に入れると
磯の香りがあふれ出し、口どけ、甘みも絶品です。
北菓楼は、このえりものうにの奥深い味わいを
存分に引き出し、噛むほどにうまみ広がる
一級品のおかきに仕上げました。

北菓楼

砂川本店／北海道砂川市西1条北19丁目2－1

本日発売

●えりも【うに】
《期間限定・数量限定》
［4月24日から8月中旬まで販売予定］

●枝幸【毛がに】［4月15日から8月中旬まで販売予定］
《期間限定・数量限定》

●野付【北海シマエビ】［8月中旬より販売予定］《期間限定》

●白老【虎杖浜たらこ】

※「虎杖浜たらこ」は、胆振水産加工業協同組合の地域団体商標です。

●函館【いか】

●増毛【甘エビ】

●枝幸【帆立】

●標津【秋鮭】

●白糠【柳だこ】

●えりも【昆布】

良質な北海道産の素材にこだわり、原材料を厳選して仕上げた、自信を持っておすすめできる10種類のおかきです。一袋(170g)440円(税込) ※えりもうに・枝幸毛がには、一袋(170g)540円(税込)です。

●商品の外装や内容、原材料、価格は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。●印刷状況により実際の商品と写真の色味や質感が異なって見えることがございます。

お求めは北菓楼各店または通信販売でどうぞ。※4月24日現在、営業日・営業時間に変更が出ている店舗がございます。詳しくは北菓楼ホームページをご覧ください。

※掲載の商品は数に限りがございます。万が一、売り切れの際はご容赦ください。

通信販売、お問い合わせは お電話から お気軽にどうぞ フリーコール 0120-89-39-25 ◎受付時間／9:00～17:00 ※日曜は休み オンラインショップ www.kitakaro.com きたかろう

北菓楼