# 伝統の味を今に伝える

笹かまぼこ作りの老舗「佐々直」
こだわりの商品をご案内いたします

ヤマザワ

佐々直 SASANAO SINCE 1946

手造り炭火焼

# 手のひら蒲鉾

美味しさの秘密1

## 旨味を引き出す炭火焼と焼き具合を見極める職人の技！

炭火の強い火力が、短時間で表面を焼き上げ、旨味を内部に閉じ込めます。火力は、湿度・天候に左右されるため、熟練の職人が、毎日、炭を組み、自ら火入れを行い最適な温度を作り出しています。

美味しさの秘密2

## 伝統の木型から生まれる手造りの味

弾力の有る木型を使用し、人の手でたたいて成型することで、空気がしっかり押し出され身がしっかり詰まった状態になります。密度感が高いことで遠赤外線効果が最大限に発揮され柔らかい食感のまま火が通ります。

美味しさの秘密3

## 実は、竹串にはこんな効果が…

金属の串に比べ、竹串は余分な熱を伝えにくいため、串が接する部分(蒲鉾の内側)の食感を柔らかいまま保ちます。竹の清々しい香りも蒲鉾の風味をより引き立てています。

**281** 佐々直
### 手のひら蒲鉾(8枚入り)
〈T-108〉
手のひらかまぼこ(8枚)
本体価格 **4,000円**
税込 4,320.00円

## バラエティ豊かな詰め合わせセット

手のひら蒲鉾入り

**282** 佐々直
### 笹かまぼこ詰め合わせ
〈閑-054〉
手のひらかまぼこ4枚・笹かま(吉次3枚・チーズ3枚・真鯛2枚)・揚蒲鉾4枚・おとうふかまぼこ「ミニ一丁」4枚
本体価格 **5,000円**
税込 5,400.00円

手のひら蒲鉾入り

**283** 佐々直
### 笹かまぼこ詰め合わせ
〈YZ-001〉
手のひらかまぼこ4枚・笹かま(吉次3枚・チーズ2枚)・揚蒲鉾4枚
本体価格 **4,000円**
税込 4,320.00円

**284** 佐々直
### 笹かまぼこ詰め合わせ
〈吟-014〉
笹かま(吉次5枚・チーズ2枚・小笹5枚)・揚蒲鉾6枚・おとうふかまぼこ「一丁」2枚
本体価格 **4,000円**
税込 4,320.00円

**285** 佐々直
### 笹かまぼこ詰め合わせ
〈MZ-05〉
笹かま(吉次3枚・チーズ2枚・小笹5枚)・揚蒲鉾3枚・おとうふかまぼこ「ミニ一丁」3枚
本体価格 **3,000円**
税込 3,240.00円

**286** 佐々直
### 旬海漬詰め合わせ
〈旬-001〉
旬海漬(アラスカめぬけ2枚・銀ざけ1枚・本さわら1枚・銀ひらす1枚)
本体価格 **4,000円**
税込 4,320.00円

**お問い合わせ・お申し込みは、お近くのヤマザワ各店サービスカウンターまで**

| 受付期間 | 発送期間 |
|---|---|
| 12月19日(日)まで | 11月15日(月)～12月28日(火) |

お届け日指定ができます(発送期間中)。お届け希望日の10日前までにお申し込みください。

携帯電話で発送状況の確認ができます　アドレス　http://m.9625.jp/
検索欄に宅急便用紙右上の「お問い合せ伝票番号」を入力していただきますと、発送状況の確認ができます。　バーコードリーダーでアクセスも可能▶

●個人情報について／お客様からいただいた個人情報は（株）ヤマザワが責任を持って管理し、商品の発送と弊社が提供するサービスのお知らせ・各種イベント・キャンペーンの案内に利用いたします。

**配送無料**