

ほかほか

寒い季節にうれしい
おいしさです。



温めるだけの手軽さで
すぐに美味しい!

オーサワのこだわりおでん

※写真はイメージです。

しっかり味がしみ込んだ、おでん種の詰め合わせ

素材の旨みと風味を活かしながら、じっくり煮込んだおでん種です。
しっかりだしがしみ込み、深みのある味わいに仕上がっています。
砂糖・動物性原料・化学調味料を使わずに作ったマクロビオティックおでん。
食べたいときにすぐに召し上がっていただける、寒い季節に重宝する一品です!



砂糖 動物性原料
化学調味料 不使用

New!

2353 オーサワのこだわりおでん (3種入り)

3種入り 320g

400円+税

季節限定9月~3月

- 原材料:だし汁(昆布)、特別栽培大根(国内産)、厚揚げ【大豆(国内産)、にがり(粗製海水塩化マグネシウム)】、こんにやく【こんにやく粉、石灰(貝殻焼成カルシウム)】、醤油、みりん、食塩(天塩)、酵母エキス
- 開封前賞味期間:常温で1年



- 大根
- 厚揚げ
- こんにやく

栄養成分(1人前320g当たり)

・エネルギー	163kcal	・たんぱく質	15.0g	・脂質	7.0g
・炭水化物	9.9g	・食塩相当量	1.9g		

6170 オーサワのこだわりおでん (5種入り)

5種入り 370g

510円+税

季節限定9月~3月

- 原材料:特別栽培大根(国内産)、がんもどき【大豆・枝豆・れんこん・人参・椎茸・大和芋(国内産)、なたね油、食塩(海の精)、にがり(粗製海水塩化マグネシウム)】、高野豆腐【大豆(国内産)、にがり】、しらたき【こんにやく粉、石灰(貝殻焼成カルシウム)】、醤油、昆布(北海道産)、みりん(もち米、米麴、灰焼酎)、食塩(天塩)、酵母エキス ●開封前賞味期間:常温で1年



- がんもどき
- 結び昆布
- しらたき
- 高野豆腐
- 大根

おすすめ!
枝豆・蓮根・人参・椎茸・大和芋入りのオリジナル!!

栄養成分(1人前370g当たり)

・エネルギー	176kcal	・たんぱく質	14.0g	・脂質	9.2g
・炭水化物	9.4g	・食塩相当量	2.7g		

※商品の価格・内容量・包装・仕様等は2016年9月現在のものです。

オーサワジャパン株式会社

〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号 TEL:03-6701-5900 FAX:03-6701-5911
www.ohsawa-japan.co.jp

1609OJ-8138