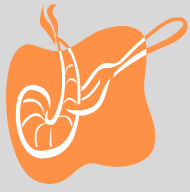


本場の味! キムチのスペシャリストからのご提案です!



海産物キムチダレ



製品特徴⇒韓国種唐辛子、魚醤、オキアミエキスをふんだんに配合。

それによりタコ・イカ・エビなどの海産物の新鮮さを残しつつ、本格的な珍味に仕上げることが出来ます。



⇒

このような海産物珍味に仕上げることが出来ます。

(写真はイメージです。)

使用方法：海産物（イカ・タコ・エビなど）の重量に対して約20%～30%添加して下さい。

濃く、クセになる味に仕上げます。是非一度お試し下さい!

【価格】: ¥730/kg 【荷姿】: (6kg×3)

*その他各種キムチダレ用意しております。

***追加無料サンプルご希望の方は FAX:(079)565-0901まで**

送り先

会社名 :

〒

☎

⇒希望サンプル100g×()パック

メニュー、製品に関しましてご不明な点はお気軽にお問合せ下さい。

* 配送は常温流通にて送付させて頂きますが、製品の色目を保つため冷蔵での保管をお願い致します。



カカシ食研株式会社 兵庫県三田市相生町1-44

Tel:079-565-0191 Fax:079-565-0901

Kks-kakashi@kakashi-s.co.jp

東日本営業担当 今西・近藤