

南枚方支所開発

人気の大阪寿司を春夏秋冬、独自開発!!

届いたその日は、“お寿司の日”。
手軽に秋を食卓へ。当日中
にお召し上がり
くださいかに
押バッ
テラ
押胡
瓜
細
巻炙り
秋刀
魚押伊達
巻寿
司炙り
秋刀
魚入
り
巻
寿
司紅は
るか
いな
り寿
司

季節をあじわう

大阪寿司(秋)

デビュー!!

すぐに食べられて便利!

人気の大阪寿司を季節の味で。
この秋、第一弾スタートです。冷蔵だから
すぐ食べられる7種
入り

秋の味覚

「炙り秋刀魚」を
押寿司にも
巻寿司にも
入れました♪
香ばしい香りが
広がります。「紅はるか
いなり
寿司」は紅はるかの
やさしい甘さで、
いなりとの相性が
いいです♪当日中
にお召し上がりください

秋のおいしさ

7種ご用意

54

冷蔵

次回10月2日

エスアールジャパン

米:国産

季節をあじわう大阪寿司(秋)

1/パック

押寿司や巻寿司の盛り合わせ
寿司です。(513kcal・食塩相当2.6g / 1包装)

消費期限:お届け日当日

小麦・卵・乳・えび・かに

本体 498円
(税込 538円)NEW
新バル・よど
開発商品伊達
巻寿
司

きゅうり太めの

炙り
秋刀
魚入
り
巻
寿
司紅は
るか
いな
り寿
司胡
瓜
細
巻

細めきゅうりの

かに
押

旨みをとじこめた

バッ
テラ
押大阪
寿司
の定
番炙り
秋刀
魚押秋ら
しい
おい
しさ南枚方支所
松島・出来地元
大阪
守口市守口で
作っています!!お寿司やおにぎり、お弁当などの米飯を
中心に製造されているメーカーです。

「大阪寿司」って…?

いわゆるにぎり寿司ではなく、
押寿司や巻寿司などを盛り
合わせた、大阪で作られる
寿司の総称。次回
第二弾

季節をあじわう大阪寿司(冬)



11月頃デビュー予定

