

2014年7月14日

あげ塩豆菓子

(あげ塩大豆、あげ塩黒糖大豆、あげ塩きなこ大豆、あげ塩しそ大豆)

揚げ浜総本舗

(株)産業情報総合研究所

【あげ塩大豆】

石川県珠洲市馬縹町・笹波町の海辺の砂を使って濃い塩水をつくる昔ながらの方法（揚げ浜式製塩法）で作られたあげ塩と北海道産の大豆で作った豆菓子です。お茶請けにぴったりな上品な甘さです。



商品名	あげ塩大豆
価格	160 円(税込)
内容量	80g(個包装込み)
原材料	大豆（北海道産）、砂糖、天日塩（能登産あげ塩）

【あげ塩黒糖大豆】

石川県珠洲市馬縹町・笹波町の実りの海辺の砂を使って濃い塩水をつくる昔ながらの方法（揚げ浜式製塩法）で作られたあげ塩と黒糖に北海道産の大豆で作った豆菓子です。天日塩と黒糖の風味が美味しい豆菓子です。

あげ塩黒糖大豆



商品名	あげ塩黒糖大豆
価格	160 円(税込)
内容量	80g(個包装込み)
原材料	大豆（北海道産）、加工黒糖、天日塩（能登産あげ塩）

【あげ塩しそ大豆】

石川県珠洲市馬縹町・笹波町の海辺の砂を使って濃い塩水をつくる昔ながらの方法（揚げ浜式製塩法）で作られたあげ塩と北海道産の大豆にしそで作った豆菓子です。天日塩としそのまろやかな味が絶品です。

あげ塩しそ大豆



商品名	あげ塩しそ大豆
価格	160 円(税込)
内容量	80g(個包装込み)
原材料	大豆（北海道産）、砂糖、しそパウダー、 天日塩（能登産あげ塩）

【あげ塩きなこ大豆】

石川県珠洲市馬縹町・笹波町の海辺の砂を使って濃い塩水をつくる昔ながらの方法（揚げ浜式製塩法）で作られたあげ塩と北海道産の大豆、きなこで作った豆菓子です。天日塩ときなこを使ったこだわりの逸品です。

あげ塩きなこ大豆



商品名	あげ塩きなこ大豆
価格	160 円(税込)
内容量	80g(個包装込み)
原材料	大豆（北海道産）、砂糖、きなこ（大豆含む）、天日塩（能登産あげ塩）