



魚屋が極める 鍋之道

極洋から「鍋つゆ」新登場。
「鯛だし」「あごだし」
「貝だし」の三種類をご用意。
海鮮のだしにこだわった
風味豊かな鍋つゆです。



全3種

魚屋が極める 鍋之道

鯛

宇和海の真鯛から
丁寧抽出した鯛だしに、
北海道産のほたてと
利尻昆布の旨味を加えた
魚介の風味豊かなお味。



しお味

商品番号 **082611**
魚屋が極める鍋之道
鯛だし鍋つゆ(しお味)
規格・荷姿 700g/16
商品サイズ 160×240×41mm
JAN 4972195082610
GTIN-14 14972195082617

あご

炭火の香ばしき漂う
焼きあごだしに、
鶏の旨味を加えた
風味豊かなしょうゆ味。



しょうゆ味

商品番号 **082621**
魚屋が極める鍋之道
あごだし鍋つゆ(しょうゆ味)
規格・荷姿 700g/16
商品サイズ 160×240×41mm
JAN 4972195082627
GTIN-14 14972195082624

貝

信州産の米味噌と
北海道産のほたて、あさりとしじみの旨味を加えた、
濃厚で風味豊かなみそ味。



みそ味

商品番号 **082631**
魚屋が極める鍋之道
貝だし鍋つゆ(みそ味)
規格・荷姿 700g/16
商品サイズ 160×240×41mm
JAN 4972195082634
GTIN-14 14972195082631



この他にも各種常温商品がございます
極洋 常温商品WEBサイト



〒107-0052 市販食品第二部/東京都港区赤坂3-3-5(住友生命山王ビル4F) TEL(03)5545-0720
仙台営業所 TEL(022)227-1074 大阪営業所 TEL(06)6315-1256



このリーフレットは、FSC® 認証紙を使用しています。
大気汚染の原因となる揮発性有機化合物発生抑制と
紙リサイクル性に優れた「植物油インク」を使用しています。

*本リーフレットに記載された、仕様、規格、デザインなどは予告なしに変更することがありますのでご了承ください。*写真は全てイメージです。
2024AW キョクヨーは、皆様の豊かな生活を守るため、身近なことから環境に配慮しています。