

やっぱり茂蔵!!新商品ゾクゾク登場!!

商品によって取り扱いの無い店舗や品切れ、商品の内容が変更になる場合がございますがご容赦ください。

12月号
2020 December

新発売

おしながき
小鉢 湯葉と柚子大根
八寸 豆乳玉子焼き、鯉昆布巻き
海老甘露煮、生姜鶏つくね
隠元
焼き物 合鴨三色巻き
煮物 炊き合わせ
里芋田舎煮、信田巻き
椎茸旨煮、人参、生麩
揚げ物 蟹豆腐新丈黄金揚げ
御飯物 ひじき御飯
錦糸玉子、芝漬け

※食材の都合により、商品内容が一部変更になる場合がございます。

人気No.1

茂蔵本格懐石弁当

和食伝統の技と心でおもてなし

一品だけが主役ではない
折りの中の食材全ての
調和があってこそ
その折り自体が主役になる。

茂蔵料理長

十二月一日(火)より

七八〇円 税込

※和食の料理人による手作りのため、数量に限りがございます。
品切れの際はご了承ください。
※店舗によっては、取り扱いがございませんので、ご了承ください。

新発売

季節限定!!

莓がゴロゴロ 茂蔵の莓ショートケーキ

豆乳クリームの美味しさとたっぷりごろごろフレッシュ莓。
やさしいスポンジにはさまれて、幸せなケーキが産声を上げました。
シンプルイズベスト。そして、ちょっぴり早いメリークリスマス!です!

■12月1日(火曜日)~■12月31日(木曜日)迄

1個 380円 (税込)

新発売
さらに美味しくなっ
て

更に美味しくなりました。 新作 茂蔵の草餅

なんといっても「よもぎ」の質と量を大幅に見直しました。
圧倒的なよもぎの香りと歯切れのよいお餅の食感が 特製おから餡と
さらに相性ばつぐんに。ここに!草餅の最高峰が誕生しました!

■12月1日(火曜日)~■12月31日(木曜日)迄

1パック 380円 (税込)



甘さひかえめ 程よい酸味 苺の果肉たっぷり8割ジャム

なんと苺の果肉を8割も使いました。
苺をまるごとコトコト煮詰めて作った甘さ控えめ
程よい酸味の高級ジャムです。

■12月1日(火曜日)～■12月31日(木曜日)迄
※これ以降は通常価格になります。
1個 **680円** (税込) **生活応援 特別価格** **498円** (税込)



豆腐がたっぷり入った健康ハンバーグ 豆腐とバジルのハンバーグ

人気の豆腐ハンバーグ最新作はイタリアっ子に大変身!!
香草バジルをたっぷり練り込みました。
焼くだけでおいしい!! オリーブオイルとの相性抜群です。

■12月1日(火曜日)～
■12月31日(木曜日)迄
3枚入 **260円** (税込)



ワインのおつまみにも 大人のチーズクッキー

甘いものが食べたい! でも甘過ぎるのはちょっと、...そこで!
大人のためのクッキー出来ました! チーズ好きにはたまらない!
食べ応え、心地よい噛み応え、満足度抜群。豆乳入りのクッキー生地と
チーズが口の中で絶妙に絡みあう、びっくりする美味しさです!

■12月2日(水曜日)～■12月31日(木曜日)迄
※これ以降は通常価格になります。
1個 **150円** (税込) **生活応援 特別価格** **138円** (税込)



北海道産あずき使用 栗入りぜんざい

北海道産の厳選したあずきを、コトコトていねいに煮込んだ
サラサラとした食感で、甘さひかえめのとっても上品な栗入り
ぜんざいです。

■12月5日(土曜日)～■12月31日(木曜日)迄
3個入 **598円** (税込) 8個入 **1,480円** (税込)

茂蔵の鍋にもつかえる調味料たち 絶賛発売中

楽しく各自の取り皿で味変をお楽しみください!

味変とは
一つの味だけでなく味に変化を
つけて楽しむことです。



無添加天然だし

鰹節・煮干し・椎茸・昆布の万能だし。

鍋のベースの味付けに
1個 **540円** (税込) **創業35周年 感謝を込めて** **398円** (税込)



さば節粉末

さば節をそのまま粉末にしたコクと旨味が美味。

各自で楽しむ個別用味変に
1個 **540円** (税込) **創業35周年 感謝を込めて** **398円** (税込)



瀬戸内産海老まるごと粉末

海老をまるごと粉末にしたスゴイ旨味と風味。

各自で楽しむ個別用味変に
1個 **540円** (税込) **創業35周年 感謝を込めて** **398円** (税込)



エゴマパウダー

毎日の健康にひとふりかけてお召し上がりください。

各自で楽しむ個別用味変に
1個 **540円** (税込) **創業35周年 感謝を込めて** **398円** (税込)



豆腐のたれ

誰にでも好まれる醤油ベースのお鍋に。

鍋のベースの味付けに
1本 **260円** (税込)



塩だし

サッパリとした味わいと透き通る色合いのおだしです。

鍋のベースの味付けに
1本 **260円** (税込)



ゆずぽん酢

お酢がひかえめの香り豊かなゆずぽん酢です。

各自で楽しむ個別用味変に
1本 **260円** (税込)



ざくざく玉葱のシャリアピンソース

玉葱の旨みが凝縮された味わいです! お肉や野菜のお鍋に最適です。

各自で楽しむ個別用味変に
1本 **350円** (税込)



黒トリュフドレッシング

トリュフの風味とちょっぴりスパイシー! お肉や野菜のお鍋に最適です。

各自で楽しむ個別用味変に
1本 **260円** (税込)



青唐辛子味噌

香りがよく辛味が強い青唐辛子で作った大人の味。

各自で楽しむ個別用味変に
1瓶 **450円** (税込)



あごだしの素

あご(飛び魚)だしが際立ったお鍋のベースにどうぞ。

鍋のベースの味付けに
1袋 **260円** (税込)



まぐろ削りぶし

取り皿にひとふりで満足度アップ間違いなし。

各自で楽しむ個別用味変に
1袋 **260円** (税込)



胡麻くるみがたっぷり味噌

少し甘回で胡麻とくるみの香りが効いた味変に最適です。

各自で楽しむ個別用味変に
1個 **500円** (税込)



全粒粉豆乳麺うまい細うどん&そば

ぐにはお鍋の具材を取り出してそのまま乾麺を入れて茹でるだけ。

鍋のメにはこれを入れて
各1袋 **130円** (税込)