

やっぱり茂蔵!!新商品ゾクゾク登場!!

6月号
2021 June

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。

新発売
和食の奥深さを堪能下さい。
本格懐石弁当
夏

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

茂蔵料理長

六月一日(火)より
一折七八〇円 税込

小鉢 法蓮草山葵和え
八寸 京都九条葱のけんちん揚げ
鴨八幡巻き
海老生姜煮
隠元
焼き物 豆乳玉子焼き

煮物 炊き合わせ
里芋田舎煮 椎茸旨煮
とうもろこしの薩摩揚げ
人参 蒟蒻 生麩

揚げ物 鱧の唐揚げ

御飯物 烏賊飯
緑豆 芝漬け

※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。

写真はイメージです。

新発売
洋梨とパッションフルーツの
サマー・ドルチェ

一口目からまさにこれ口福!
初夏にぴったりな激うまデザートできました!
トップのゼリー寄せには角切りの
洋梨のコンポートをたっぷり!
厚切りスポンジがかくれんぼ!
ふわっととろける洋梨のムースです。
パッションフルーツピューレがあと味をすっきりさせる
爽やかなかくし味。
贅沢な味わいの超ド級スイーツです。

六月一日(火)より
一パック三八〇円 税込

写真はイメージです。

新発売
究極の豆腐職人 樽見茂蔵認定
元祖寄せ名人

大豆は北海道産「雪ほまれ」使用。
実はこの大豆、糖度が非常に高いもののお豆腐にするにはかなりの技術を必要とする大豆。職人の技にも感動してください!
うまみ、甘み、舌ざわり。大豆のおいしさを堪能できる感動のお豆腐です。

六月一日(火)より
一パック一〇八円 税込

写真はイメージです。

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。

新発売

茂蔵 山梨笛吹工房 究極の涼味 水ゼリー

山梨の笛吹工房より究極のゼリーをお届けいたします。
甲府盆地の清らかな水生まれ、ぶるるんと爽快な涼味です。
黒蜜ときな粉をかけてお召し上がりください。
全集中！そして余韻をお楽しみください。



写真はイメージです。

■6月1日(火曜日)～■6月30日(水曜日)迄 **1個 138円** (税込)

新発売

夏の風物詩 豆乳わらび餅

もっちりつるんぷるん。柔らかく口どけのいい夏和菓子は、
口当たり、のどごしともに最高のわらび餅で決まり！
よく冷やしてまずはきな粉をかけて。さらに、黒蜜をかけて。
リピ買い、冷蔵庫にストック必至の涼味です。



写真はイメージです。

■6月1日(火曜日)～■6月30日(水曜日)迄 **1袋 248円** (税込)

新発売

茂蔵 食べるラー油 にんにくラー油

スライスニンニクとフライドガーリック入り！ Wでおいしい
旨辛ラー油は、冷奴やごはんにもそのままのせて。チャーハンや
ピピンバにも。野菜炒めのかくし味にも。パワー全開！臭いは
ひかえめ！ピリ辛とサクサク食感がくせになるおいしさです。



写真はイメージです。

■6月1日(火曜日)～■6月30日(水曜日)迄 **1瓶 540円** (税込)

新発売

コトコト煮込んだ柔らか牛たんの 特製牛たんチルドカレー

茂蔵総料理長の本格カレーがフレッシュパックになりました。
大好評牛たんシチューに兄弟ができました！じっくりコトコト煮込んだ
柔らか牛たん。ご飯はもちるん、ナンやバゲットでも。お好みの野菜を
加えてもよし。おうちでレストランの味がお楽しみいただけます。



写真はイメージです。

■6月1日(火曜日)～■6月30日(水曜日)迄 **1袋 580円** (税込)