

お歳暮に、年の初めにおめでたい紅花入り梅昆布茶



山形県産
紅花入り
うめ昆布茶



「山形県紅花生産組合連合会生産紅花使用・やまがた産ものがみ紅花」シールが貼られた商品は山形県産紅花を使用している証です。



御歳暮
よばれ、
1回分ずつサツと手軽に使える粉末です。

「くれない」「べに」「未摘花」などの名で、古くから染料や民間薬として使われてきた紅花。お湯に溶かして一服するのもよし、おむすびやお茶漬け、パスタなどの万能調味料としてお料理にも使えます。

お歳暮や、お年賀などのお使いに、おめでたい年の初めにもぜひ、ご利用ください。



20包入り 741円 (税抜き)

山形名産「紅花入り梅昆布茶」は、北海道・日高産の良質の昆布と最高ランクの伯方の塩に紀州梅干しと山形県産「紅花」を加えた滋味豊かなお飲物です。

原材料：砂糖、伯方食塩、紀州凍結乾燥梅干し、日高産昆布粉末、紅花、塩化カリウム、調味料（アミノ酸等）クエン酸、粉末白醤油（原材料の一部に小麦、大豆を含む）香料 内容量：1回分2g 20包入りです。

注文書

ソック株式会社行き FAX0238-84-2640

29年 月 日

製造者：長井市；協同薬品工業株式会社

品名	袋数	ご提供価格	ご注文数
紅花入り梅こぶ茶	20包入り	667円	パック
紅花入り梅こぶ茶	40包	1,297円	パック

お名前 _____ ご勤務先 _____ (消費税は別です)

ご住所 _____ 電話番号 _____

文具とOA機器の



ソック株式会社

本店 長井市栄町10番1号
TEL(0238)84-2507 FAX(0238)84-2640
山形支店 TEL(023)643-6331 FAX(023)643-6332

URL <http://www.soc-co.jp>



お料理にも万能！魔法の粉

紅花入り うめ昆布茶

を使ったレシピ

紅花入りうめ昆布茶は、サッと使えるスティックの粉末。
北海道日高産のこんぶ、紀州の梅干し、伯方の塩を使用。
お料理の調味料としてもお使いいただけます。



うめ昆布茶おむすび

●材料：うめ昆布茶 1包、ごはん1膳

●作り方：

- ①温かいごはんとうめ昆布茶 1包を混ぜる。
- ②おむすびにする。



うめ昆布のだし巻卵

●材料：卵 2個、うめ昆布茶 1包、水大さじ 1

●作り方：

- ①水で溶いたうめ昆布茶を卵に混ぜる。
- ②フライパンで3回位に分けて、だし巻風に卵を焼く。



うめ昆布のお茶漬け

●材料：うめ昆布茶 1包、ごはん 1膳、好きな具

●作り方：

- ①温かいごはんとうめ昆布茶 1包をかける。
- ②好きな具をのせ、お湯をかける。



うめ昆布とろろ

●材料：長芋 300g、うめ昆布茶 2包、しょうゆ少々、刻みのり適量

●作り方：

- ①長芋は、短冊に切る。
- ②うめ昆布茶としょうゆで和えて、刻みのりを散らす。



うめマヨシャキシャキ

レンコン

●材料：レンコン 300g、大葉 2~3枚、うめ昆布茶 2包、マヨネーズ大さじ 3

●作り方：

- ①レンコンをスライスして熱湯でさっと茹でる。
- ②千切りにした大葉とともに、うめ昆布茶とマヨネーズで和える。



うめ昆布のお吸いもの

●材料：水菜、糸寒天、豆麩、かつお節、ゆず適量、うめ昆布茶 1包

●作り方：

- ①うめ昆布茶とかつお節、その他の具材をお椀に入れ、熱々のお湯を注ぐ。

