

お持ち帰り用 **冷凍**

お店の味と具材を
そのまま冷凍!

大黒屋の釜めしの素

だしは具材に合わせて変えているので、
それぞれ味わいの深い釜めしに
炊飯器でカンタンに炊き上がります。



かんたん
おいしい

大黒屋の釜めしのご家庭でも味わえます。

- ◎ 鯛釜めしだし..... 432円
- ◎ 地だこ釜めしだし... 432円
- ◎ とり五目釜めしだし... 388円
- ◎ 鯛釜めしだし[3人前] 1,200円

お米といっしょに炊くだけ!

- 1 お米1合(180cc)を水洗いし、
米のみ炊飯器に入れる。
- 2 解凍した釜めしのだしと具を
上に入れ、ならず。
- 3 あとは、炊くだけ!!

