

中村屋のおあげ(1 item)



中村屋

中村屋は昭和25年創業、現在で三代目、左京区百万遍にある助六寿司専門店（いなり寿司・きゅうり巻・新香巻）。

折箱の包み紙の隅の二行の文字は「伏見稻荷大社 社務所御用達」であります。

酢・醤油などは京都地産にこだわり、生物を一切使わず精進のみで作られた一品。

前日までの予約のみ、店頭でのお持ち帰りに加えて寺社、花街、古典芸能などのお部屋見舞としてご愛用頂いております。

2025年冬の贈り物予約販売

イイホシユミコさん/yumiko
iihoshi porcelainの器(フラックス
グレー)(10 items)

イイホシユミコさん/yumiko
iihoshi porcelainの器(ミスティピ
ンク)(11 items)

イイホシユミコさん/yumiko
iihoshi porcelainの器(アンティー
クホホワイト)(10 items)

岡澤悦子さんのピッチャー(1
item)

石川隆児さんの器(12 items)

寺門広気さんの器(22 items)

おるがん社 にしおゆきさんのフェ
ーブ(3 items)

dieci × 鹿児島睦 マグカップ(1
item)

中村好文さんデザインのもの(5
items)

赤木明登さんの漆のお重箱とスー
プ皿(3 items)

江 籠 正 樹 さんの木の作品(3
items)

井藤昌志さん / IFUJI の針山、オ
ーバルボックス(10 items)

一刀彫結の干支シリーズ「午(う
ま)」(1 item)

工房アームズの重箱とKUSAMAト
レーと丸盆(6 items)

山口和宏さんの木のチーズボード
(3 items)

中村屋 おあげの瓶詰め

1,004円（930円＋税）/個



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

—



中村屋のいなり寿司で使われているおあげと同じ製法で同じ味付けをしたおあげを刻んで瓶詰めしております。

内容量150 g で保存常温、賞味期限は未開封で製造日より6か月であります。

蓋を開ければすぐに味わえ、おうどんに入ればきつねうどん、食べている途中で入れると味変で楽しむ事もできます。

卵ととじれば衣笠丼にも最適、白いご飯のお供にも、ちらし寿司、切り干し大根、カレーうどん、たまごがけごはん、一品料理に加えるだけでワンランクの上の仕上がりになります。

使い方は無限大、そのまま食べてもおいしい中村屋のおあげ、お家ご飯やお酒にあてがう秘密兵器であります。

ご注意

—

- ・ 常温にて保存可能ですが、開封後は冷蔵保存のうえ賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。
- ・ 直射日光、高温多湿をさけて保存ください。