

# えごま香る 創作おかき

えごまの香りが魅力の滑らかで  
小気味よい歯応えの創作おかき

えごま（荏胡麻）は、香りが豊かで健康に良いことで知られています。このえごまを生かして、おいしくて、魅力ある新しいおかきを作りたいと考えました。サクッとした歯応えと、えごまの香りで幸せな気分になれます。

えごまのかき餅は、当店だけの創作おかきです。原材料のもち米（黄金餅）、えごま・塩は、ぜんぶ佐渡産。揚げ油は、体に優しい米油を使用しています。

味  
のこだわり

素材の、えごまの香りと歯応えを楽しみながら、  
体に優しくて食べ応えのあるおかきです。軽い  
塩味に仕上げました。



## えごまのかき餅

### ◎商品データ

品名／えごまのかき餅  
規格・内容量／40g  
参考上代／400円(税抜)  
ケース入数／20個入  
出荷納期／受注後10日  
年間生産量／3,000個  
原材料名／もち米(佐渡産ごねもち)、えごま(佐渡産)、  
塩(佐渡産)、米油(国内産)

製造地／新潟県佐渡市  
賞味期限／製造から90日  
保存方法／常温

### ◎他の営業品目

佐渡の柿もち、柿のかき餅、佐渡のゆず餅、  
佐渡のよもぎ餅、干し柿、黒焼き玄米茶、柿プラチョコ



4 571481 470065



## 佐渡の柿餅本舗

〒952-1313

新潟県佐渡市八幡町54

TEL. 0259-67-7856

FAX. 0259-67-7856

✉ sado705@rhythm.ocn.ne.jp

HPアドレス／

<http://sado-bijori.com/blog/kakimochihonpo/>

担当者／五十嵐 敏郎