



牛たんハハリ

仙臺 塩おでん

せんだい



味わいたっぷりの
牛テールスープ風
おでんだしで煮込んだ
仙台の新しい味
塩おでん、はじめました

宮城県仙台市発祥として知られる牛たん。
仙臺塩おでんは、
この「仙台名物 牛たん」の
サガリと呼ばれる舌下部分と
阿部善の揚げ蒲鉾や大根等の
おでん種をあっさり塩味の
牛テールスープ風おでんだしで煮込んだ
新しい味わいのおでん缶です。

【商品内容】

糸こんにゃく1個、牛たんサガリ2個、
大根1個、うずら卵2個、焼ちくわ1個、
小判揚1個、とうふ小判揚1個、
牛テールスープ風おでんだし

