



プロトン凍結

越のルビー 冷製旨出汁

越のルビーを透明になるまで丁寧に裏ごしし、浅利の出汁と掛け合わせました。旨出汁に漬け込んで鮮やかに色づいた越のルビーには、浅利と葱が射込まれています。オリーブオイルと胡椒を仕上げにあしらいました。

原材料：トマト（越のルビー）、浅利、枝豆、葱、醤油、味噌、塩、昆布、オリーブオイル、胡椒
※原材料の一部に大豆、小麦を含む
内容量：130g



プロトン凍結

彩り雲丹 豆乳プリン

ベースに豆乳を選び、雲丹と掛け合わせて濃厚なプリンを作りました。トッピングには贅沢に雲丹はもちろん車海老や蟹をあしらひ、カラメル見立ての上品な旨出汁を加えています。

原材料：豆乳、雲丹、車海老、蟹、白木耳、百合根、枝豆、クコの実、オイスターソース、醤油、味噌、醸造酒、日本酒、砂糖、塩、昆布、鰹節、水飴
※原材料の一部に大豆、小麦を含む
内容量：150g

開花亭 夏の

涼し気な夏らしいお献立をご用意させていただきました。

逸品 詰合せ

お好みに合わせて7つの組み合わせからお選びいただけます。



プロトン凍結

鮑のせ とろろ汁

長芋とつくね芋をすりおろし出汁と掛け合わせて、涼味豊かなとろろ汁を作ります。これに新鮮な鮑を酒蒸してトッピングに加えました。プロトン凍結技術により、作りたての状態でご自宅にお届けいたします。

原材料：長芋、鮑、つくね芋、胡瓜、醤油、味噌、日本酒、塩、昆布、鰹節
※原材料の一部に大豆、小麦を含む
内容量：130g



プロトン凍結

鯉と夏野菜 ゼリー寄せ

旬の鯉を丁寧に骨切りして、ブリッとした口触りになるよう湯引きしました。彩りよく湯がいて、旨出汁をたっぷり含ませた夏野菜を添えています。出汁の利いたゼリーとお好みで梅ソースを加えてどうぞ。

原材料：鯉、人参、蓮根、パプリカ、オクラ、法蓮草、ゼラチン、梅、醤油、味噌、醸造酢、日本酒、砂糖、塩、昆布、鰹節
※原材料の一部に大豆、小麦を含む
内容量：150g



- ・商品番号 3001
- 越のルビー冷製旨出汁 ×1
- 鮑のせとろろ汁 ×1
- 彩り雲丹豆乳プリン ×1



- ・商品番号 3002
- 越のルビー冷製旨出汁 ×2
- 鮑のせとろろ汁 ×2



- ・商品番号 3003
- 越のルビー冷製旨出汁 ×2
- 彩り雲丹豆乳プリン ×2



- ・商品番号 3004
- 越のルビー冷製旨出汁 ×2
- 鯉と夏野菜ゼリー寄せ ×2



- ・商品番号 3005
- 彩り雲丹豆乳プリン ×2
- 鮑のせとろろ汁 ×2



- ・商品番号 3006
- 鮑のせとろろ汁 ×2
- 鯉と夏野菜ゼリー寄せ ×2



- ・商品番号 3007
- 鮑のせとろろ汁 ×2
- 彩り雲丹豆乳プリン ×2

プロトン凍結 < 開花亭 夏の逸品 詰め合わせ >

…… 4,250円
(消費税別)

商品の賞味期限は、いずれも冷凍で1ヶ月となります。
※上用化粧箱入りのし包みのご要望もお承りしております。
お召上がりの前に冷凍庫から冷蔵庫に移し代えていただき、そのまま6時間程の自然解凍でお召上がりいただけます。
左記の商品の組合せ以外にもお好みの組合せにご対応致します（6ヶ詰まで対応可）。
商品代金は別途ご案内させていただきます。