

# のらや通信

4月号

株式会社 のらや  
 0120-680-903  
 ホムロジサービス  
<http://www.noraya.com>

ぽかぽかとあたたかい春の陽気に誘われて

お出かけしたくなる季節がやってきましたね♪

そんな日、ご家族やお友達とぜひのらやへお越し下さい。

無添加の味

おいしい理由

## 「おだし」のこだわり

其の一

かつお節は、枕崎産の一本釣りのかつおを  
 使用しています。その理由は、網で水揚げ  
 されたかつおは、ストレスが身体中にまわり  
 それだけで味が損なわれてしまうから  
 です。

のらやだしは、このこだわりのかつお節と  
 自然乾燥で熟成されたその他の種類の  
 節をブレンドし、それぞれ絶妙な時間で  
 たまこみながら製造しております。

其の二

北海道産の利尻産昆布は  
 水出し製法で76時間かけて  
 旨みを抽出しています。

添加物を加えず、自然の食料  
 も最大限活かしながら、  
 丹念に時間をかけるか  
 ら遠く通るあつな  
 おだしが出来るのです。



ふんわりたまご  
 トッピング  
 おいしい Up

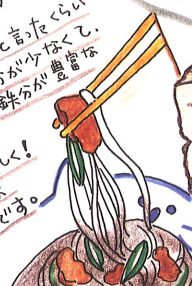
とびきり  
 炭焼き  
 デザート  
 珈琲わらび餅

ほろ苦〜い炭焼きコーゼ味の  
 わらび餅にクリームときな粉をかけ  
 まろやかな味に仕上げました。  
 ぜひ、一度ご賞味下さい。



女性に  
 おすすめ!! 鴨っけうどん

ヘルシーな鴨肉と甘辛つけ汁がクセになる!!  
 おだしにたっぷりつけお召上がり下さい。  
 「鴨肉は美容にもいいです」  
 昔の人は美味しいことを「鴨の味」と言っていた。  
 美しい質・ビタミン・B1・B2 鉄分が豊富な  
 栄養価の高いお肉です。  
 抗酸化作用も高い女性には  
 若々しい食料です。



税込 330円

毎月28日は  
 「にや〜の日」

おたまで  
 来てね!!

