

☆エレコミ新聞☆

Elevator
Communications

エレベーターコミュニケーションズ(株)
仙台支店より



今回は仙台支店からの新聞です！
いつもお世話になっている大川食品工業様の新商品を紹介致します。

大川の **ぬかみそ** 樽出し

自然発酵・完熟・化学調味料・無添加

化学調味料・無添加・保存料防腐剤は一切使用していません。

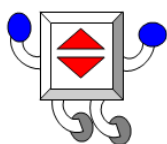


乳酸菌が生きてます **特別価格 ¥1,000** (税込・送料込)

ぬか漬のおいしい漬け方

- 1、容器にぬかみそを開け使用してください。
- 2、ぬか床は毎日かき回すといっそうおいしくなります。
- 3、塩味が足りなくなったら食塩をお好みで加えてください。
- 4、漬物容器は必ず涼しく、日の当たらない場所に置き、虫など入らない様にふたをしてください。

今回ご紹介しました商品は、大川食品工業様の新商品になり、東北では一部でしか販売していませんがエレコミのお客様向けに定価 ¥840 のところ特別価格 ¥1,000 (送料・税込) にて、ご提供頂くことになりましたので是非お買い求め下さい。尚ご購入希望の方は下記までご連絡ください。



エレコミでは、皆様からのご意見やご質問等をお待ちしております。
『フリーダイヤル: 0120-496-365 まで、どうぞ』