

2022
May.

Matsuda Times

発行日:2022.5.1

vol.4

発行者:松田食品工業(株) 〒544-0005 大阪市生野区中川5-4-21 TEL:06-6758-5501

商品紹介

定番のちらし寿司やいなり寿司など幅広く使用していただける
五目の素を2種類ご紹介させていただきます。



ごぼう、しいたけ、人参、たけのこ 使用

食感と素材を活かしつつ酢飯に混ぜるのに適した
カットサイズに仕上げています。
いなり寿司やちらし寿司のご飯に混ぜてワンランク
アップな商品はいかがでしょうか？



商品名	五目中具TM
規格	500g×10pk×2合
賞味期限	冷凍365日

椎茸、ごぼう、人参、竹の子、蓮根、いもづる 使用

より具材感を出したい時にはこちらがおすすめです。
1つ1つの具材が大きくしっかりとしているため
ちらし寿司やいなり寿司のトッピングにしていると
美味しくお召し上がりいただけます。



商品名	荒切り五目中具
規格	500g×12pk×2合
賞味期限	冷凍365日

ご不明点、商品に関するお問い合わせは弊社または
担当営業までご連絡ください。

ちらし寿司、ばら寿司の違いとは？

寿司屋では、寿司飯の上にネタが整然と並べられたものを「ちらし寿司」「五目寿司」と言い、江戸前寿司が起源と言われています。(生食を使用)

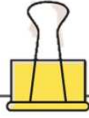
また、寿司飯の上に小口切りの具がランダムに満遍なく散らしてある物や、寿司飯にまぶしてあるものを「ばら寿司」「ばらちらし」といい、大阪寿司や田舎寿司が起源と言われます。(生食を使用しない)

短気で粋を気取る江戸っ子と、気取らず手間を惜しまない
関西人の気質の差が出ているようです。

お店情報

~いなり寿司専門店~

一口いなり むろや



一口いなりむろや 本店

〒550-0015
大阪市西区南堀江2-1-17
エーデルブルグ1階
TEL 06-6533-0018
営業時間:11:30~18:30
定休日:不定休
インスタグラム @muroyahorie

柚子酢飯を使った一口いなり専門店です。

むろやの定番「ひとくちいなり」は揚げの甘さと柚子酢飯のさっぱり加減が絶妙な一品です。見た目が上品で高級感があり手土産にもぴったり！

その他高知の郷土料理「田舎寿司」や季節に合わせた様々ないなり寿司を販売しています。

メディアにも多数取り上げられている人気店となっており関西を中心に現在6店舗を展開しています。

こだわり

シャリ

香川県の柚子酢をベースにオリジナル寿司酢を手作りする柚子酢飯を使用

おあげ

肉厚でお出汁をたっぷり含んだジューシーな仕上がり。

お出汁

かつおをベースにバランスよく配合した独自のお出汁を使用。

ひとくちいなり10貫 1080円(税込)



うに・キャビア・からすみ・フォアグラ
今まで味わったことのない
高級いなり寿司が話題に！



日本一高いいなり 4104円(税込)

※許可を得て掲載しています。

事業所案内

●東京支店
〒103-0002
東京都中央区日本橋馬喰町1-6-8

TEL : 03-6264-8177

●名古屋営業所
〒462-0825
名古屋市北区大曾根2-10-11

TEL : 052-919-6788

●福岡営業所
〒812-0863
福岡市博多区金の隈3-7-13

TEL : 092-503-7781