



伊豆大島の伝統塩「海の精」使用
抹茶

天と塩

東京クリーム大福

海の精は太陽と風の力を利用したネット架流式塩田で海水を凝縮後、平釜で丹念に煮詰めて作り、(甘味)(うま味)(苦味)が醸し出す奥行のある味のお塩です。・本品は北海道産小豆に海の精を加え練り上げた塩つぶあんで、宇治抹茶を使用したなめらかなクリームを包み込み、お餅にもぜいたくに宇治抹茶を練りこみました。

- 商品サイズ/145×180×75mm
- 賞味期限/冷凍 270日解凍後冷蔵 2日
- 内容量/6個

商品名	商品コード	販売価格	推奨玉数	入り数	出荷条件	注文数	希望納期
東京クリーム大福 天と塩(抹茶) 6個入	4582419380271	968	275	18	1ケース		
納期:ご発注後約1週間(土日除く)							
ホール様名	ご担当者様名	お送り先					
		〒					
						TEL	