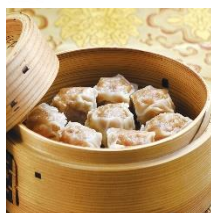
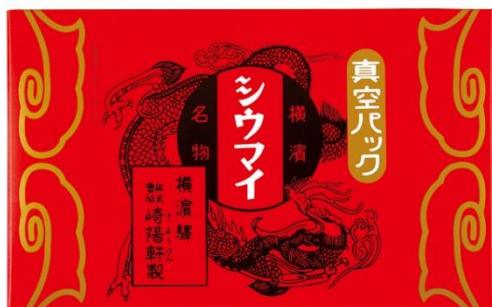


長崎バス観光 おすすめ 「美味しいもの」 ☆★☆☆

10月

「横浜・崎陽軒のシウマイ」をご家庭で是非！



15個入×2箱

賞味期限: 製造から5ヶ月間
保存方法: 常温

1,400円 (税込)

あおさ塩ラーメン 生麺3食入！

鶏ガラスープをベースに、帆立、昆布、野菜を加え、さっぱりとした味わいで旨味を存分に味わえる塩スープ。あおさの芳醇な磯の香りと旨味が特徴です。

熟成生麺(太麺) 120g×3

塩スープ 50g×3

乾燥あおさのり 8g×1

賞味期限: 製造日より常温で45日



1,500円 (税込)

飛魚醤油の素



国産
無添加

五島列島 飛魚醤油の素

原材料はすべて国産無添加。主役の飛魚は焦げもせず、それでいて中までちゃんと火を通し、遠赤外線の効果で旨味を逃さないように絶妙な加減で焼き上げられています。昆布は北海道産、唐辛子は国内産を使用しています。

ご使用方法: ご家庭でお使いのお好みの醤油を注ぎ入れ、冷蔵庫で3~4日寝かせると焼き飛魚と昆布の旨味成分が醤油に溶け出しダシ醤油ができます。使っている間も旨味成分は出ているので、注ぎ足しすることで3~4回は使えます。お刺身はもちろん、煮物、冷奴、天ぷら、卵かけご飯等、掛け醤油、付け醤油としてお使いください。

1,300円 (税込)

純米大吟醸 古都の雫 720ml

最強コスパ！

京都 北川本家が醸すお酒。青りんごのような吟醸香がほのかに香り、口に含むと穏やかな米の旨みが広がります。甘みと酸味のバランスにも優れ、冷やでも燗でもよく合います。純米大吟醸でありながらの低価格。京都という巨大マーケットゆえの大量生産がなしえるものです。この機会に是非。



1,200円 (税込)

限定品 お酒2種

※限定品につき、品切れの場合はご容赦ください。



鹿児島 大山酒造

手造り焼酎 大山桜 1,800ml 25度

1年に一度しか作りません！

3,200円 (税込)

明治38年(1905年)創業の酒造。蔵では手間ひまかけた手作業を中心に焼酎造りを行なっています。顛娃紫(エイムラサキ)芋の黒麹原酒と浜小町(ハマコマチ)芋の黒麹原酒をブレンドしてつくられた遅咲きの「大山桜」！甘みが印象的な味わい。1年に一度の限定受注販売品です。

クラメル・レカシュオレンジ・ナチュラル・ワイン 750ml

今や赤・白・ロゼに続く第4のカテゴリーとして認知され世界中で大流行している「オレンジワイン」。その作り方は簡単にいうと白ブドウを使って赤ワインのように作ったオレンジ色のワインです。様々な料理と合わせやすく、特におでんや肉じゃが、揚げ出し豆腐などの和食と相性抜群の1本です。 アルコール度数 13% 味わい 辛口

1,500円 (税込)



当10月号のご注文期間を令和4年10月14日(金)までとさせていただきます。
お客様へのお届け期間は10月27日(木)より11月4日(金)を予定しております。

長崎バス観光株式会社

TEL:095-856-5700

FAX:095-856-8500 Mail:kashikiri@nbkanko.com

長崎県長崎市滑石4丁目6番33号 おかげさまでもうすぐ70周年