

乾燥しいたけ (大坂屋)

職場お届け



写真：丸ごとイメージ

- ① 乾燥しいたけ
丸ごと 100g・・・1,600円
- ② 乾燥しいたけ
スライス 50g・・・1,200円
(組合員限定価格)

下仁田町で生産・販売をしている
「大坂屋」の乾燥しいたけ！
安心・安全の無農薬栽培の
「美味しい香りの乾燥椎茸」です。



生産者：大坂屋 神戸さん

乾燥しいたけの戻し方

丸ごと：タッパーに乾燥しいたけと水を入れ、6時間ほど冷蔵庫で戻します
料理例・・・煮物・中華料理など（戻し汁もだし汁として使えます）

スライス：タッパーに乾燥しいたけと水を入れ、1時間ほど冷蔵庫で戻します
料理例・・・野菜炒めなど
☆うどん・みそ汁は、そのままの状態ですぐ鍋に入れ、戻しながら調理できます☆

所属名		所属コード		ご担当者	電話番号		
	氏名	職員番号	商品番号	商品名	数量	価格	合計
1							
2							
3							
4							
5							
申込締切：2月13日（木）お届け：3月 お支払日：4月給与口座払い					総合計金額		

■お問合せ先：群馬県庁生協 売店（諸星・五十嵐）
TEL：027-223-8357 FAX：027-221-4029 内線：4809
※表示価格は、税込となっています。

担当者受領印
印