

信州の味、おやきをどうぞ召し上がれ 文岳堂のおやき



美味しく味付けした こだわりの新鮮な具材と
もっちりとした食感の皮との絶妙なマッチング!
「秘密のケンミンショー」でも紹介された話題のおやき



数年前にケンミンショーの放送で知った文岳堂さん。本屋さんにおやきが売っているというのは不思議な光景でした。味噌豚と決めて行ったので食べてみましたが、皮も具も絶妙な美味しさでした。長野はやっぱり味噌が美味しいです。(お客様の声)

全国発送承ります おやきご注文票

FAX : 0263 - 26 - 2979

ご注文日： 年 月 日

お名前：

ご住所：

お電話番号：

品名	価格 (税込)	常温	冷凍	価格
みそぶた	味噌と豚肉の絶妙なハーモニーは全国的に大好評です。			1個 200円 (税込) ※季節等により変動する場合があります。
野沢菜	信州の代表的なお漬物 野沢菜を素材に美味しく仕上げました。			
くるみひじき	海の幸ひじきと山の幸くるみの最高のコラボレーション!			
きりぼし	健康食品切り干し大根の風味と美味しさをどうぞ!			
なす	ごま油とお味噌でいためたピリ辛のナスです。			
きんぴら	厳選した地元野菜のうまみを十分に生かして美味しい味付けに。			
さつまいもあん	文岳堂おやきの原点。焼き芋から作った特製あん。			
かぼちゃ	かぼちゃをふかしてつぶしお砂糖とお塩をまぜた自然の味付けです。			
あずきあん	北海道産の厳選したあずきを素材にした美味しいつぶあんです。			
季節限定①	季節毎に採れる食材の風味を生かしています。お問い合わせ下さい。			
季節限定②	季節毎に採れる食材の風味を生かしています。お問い合わせ下さい。			
合計		円	個 個	

※宅急便コレクト (代金引換) にて発送いたします。

〒390-0843

長野県松本市高宮南7-36 文岳堂 (ぶんがくどう)

TEL : 0263-25-9525 FAX : 0263-26-2979

<https://bungakudo.wordpress.com/>

