

北海道産味付数の子



数の子の始まり

数の子は14世紀ごろ、北海道から京都に伝わったとされています。当初は主に北海道から本州に昆布が届けられていましたが、ニシンが卵を産みつけた昆布から生まれた「子持ち昆布」をきっかけに、数の子も注目を集めるようになりました。



数の子初登場！！

日本でもっとも古い史実として数の子が登場するのは今から450年以上前。

室町幕府13代将軍足利義輝に数の子が献上された記録が残っています。



富める者も貧しい者もみんなで

江戸幕府8代将軍徳川吉宗が「正月だけは、富める（とめる）者も貧しい者も同じものを食べて祝って欲しい」と数の子をおせち料理に入れることを推奨し広く食べられることとなりました。





「北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）」

冷凍

配達企画回 12月3回・4回

税込 1,598円



「数の子は耳で食べる」
といわれるほど、食感や歯ごたえが大切な食材



「北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）」 のおすすめポイント！

①北海道産でパリパリ食感



②無漂白で素材そのものの風味・食感でカラダにも優しい



ご清聴ありがとうございました♪