

正色どてめし



さくらんぼが作る名古屋の味



※調理例

化粧箱入り：540円 (税込)

化粧箱無し：486円 (税込)

まるや八丁味噌使用



八丁味噌とは江戸時代から愛知県岡崎市八帖町(旧八丁村)にて生産されている歴史のある味噌です。老舗が伝統を守り作る八丁味噌この大豆の旨味が凝縮された味噌を使用することで味に深みを出しております。

国産食材と手作り

さくらんぼがずっとこだわり続けている事
国産材料使用と手作り
コストや手間よりも、安心・安全とおいしさを
何よりも大切にしております。

冷凍へのこだわり

常温で長期間の保存が効くレトルトパック
しかしその調理段階でどうしても
風味が飛んでしまいがちです。
さくらんぼは敢て冷凍パックにすることで、
味と香りの質にこだわりました。