



美味しい かつおぶし
素敵な引出物



婚礼には
縁起物の かつおぶし



BRIDAL COLLECTION



古くから親しみ、使われてきた日本の味「かつお節」、うまみの源です。

かつお節の背中の大きな部分からとれる「男節(雄節)」と、腹の部分からとれる小さくて可愛い「女節(雌節)」の二つが、ピッタリ合うということで、結婚式の引出物に使われてきました。

現在では、かつお節の風味そのままをパックにした「本枯節削りぶし」が、縁を結ぶ引出物として使われています。

「本枯節」は、カビを有効利用した「発酵食品」です。また、旨みのもとであるイノシン酸は、全身の細胞を活性化させるなど、日本人の健康を支えてきた自然食品です。

野澤
鱈節店

NOZAWA-
KATSUOBUSHI-TEN
TEL:028-624-8338
<http://www.nozakatu.jp/>