

	商品名	商品特長	特記
1	"スペシャル和食" おもてなし寿司	和食料理人が丹精込めて手作りで握った、彩豊かな特製お寿司です。 丸い形は真心の形です。	<p>&lt;お品書き&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鱈のお寿司</li> <li>・ ローストビーフのお寿司</li> <li>・ 甘海老とカニカマのお寿司</li> <li>・ 天ぷらのお寿司</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ サーモンのお寿司</li> <li>・ 鯛と甘海老のお寿司</li> <li>・ 鯛とサーモンのお寿司</li> <li>・ きびなごのお寿司</li> <li>・ マグロ（醤油漬け）のお寿司</li> </ul>
1	"Special Japanese cuisine" Sushi for a special day	Japanese chefs make colorful sushi taking great care to concoct every piece. Its round shape expresses their devotion.	<p>&lt;menu&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ horse mackerel sushi</li> <li>・ roast beef sushi</li> <li>・ sweet shrimp and crab stick sushi</li> <li>・ tempura sushi</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ salmon sushi</li> <li>・ sea bream and sweet shrimp sushi</li> <li>・ sea bream and salmon sushi</li> <li>・ silver anchovy sushi</li> <li>・ tuna sushi (soy sauce marinated)</li> </ul>
2	"日本のファーストフード" 九州おにぎり倶楽部	九州の厳選素材を使ったおにぎり。 佐賀みつせ鶏、長崎五島直送の真鯛などを使用しました。 お米のうまさを存分に味わえます。 九州にこだわり、各地の特産素材を使用したおにぎりです。お米のうまさを引き立てる美味しさ求めて選んだ三種の味。	
2	"Japanese fastfood" Kyushu "onigiri" rice ball club	Rice ball containing carefully selected ingredients grown in Kyushu Mitsuse-chicken from Saga, Sea bream from Goto, Nagasaki, etc. Please enjoy the exquisite taste of rice to your heart content. This rice ball contains specialty ingredients grown in Kyushu. There are three varieties of rice ball filling which enhances the taste of rice.	
3	レンジDEお茶漬け	電子レンジで簡単調理 日本のおいしいお茶漬けがすぐ食べられます。 実は九州はお茶漬けの名産地です。自然と生みに囲まれた素材の宝庫である九州は、素材の味を生か出汁茶漬けの人气が大変高く、多くの人々に親しまれています。九州のかねすえは、そんな恵まれた土地柄を活かした、電子レンジでチンするだけで食べられる、手軽で美味しい冷凍お茶漬けを作りました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 具材は漬けの魚で濃厚な味。</li> <li>・ おにぎりはあっさりとした塩味のみのお米。</li> <li>・ 出汁は爽やかなお茶の香りで後味がすっきりとなる味。</li> </ul> <p>この三つの味が口の中で一つになり、美味しいお茶漬けとなる様に仕上げました。</p>
3	Range de Ochazuke (rice in tea or fish bouillon for cooking in microwave oven)	Easy to cook by microwave oven. Please enjoy Japanese tasty ochazuke, boiled rice with green tea or fish bouillon. Kyushu island is famous for "ochazuke." Surrounded by beautiful sea and mountains, it is called "a treasure chest of natural ingredients." The local people love ochazuke which enhances the tastes of ingredients. We, Kyushu Kanesue, produce frozen and easy-to-cook "ochazuke." You can enjoy it by heating in a microwave oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Rich taste of soy sauce marinated fish</li> <li>・ Rice ball is simply seasoned only by mild salt.</li> <li>・ "Dashi", Japanese soup stock, flavored fresh green tea, has light aftertaste.</li> </ul> <p>We produce this "ochazuke" so that these three flavors will hermonize on your palate.</p>