

秋冬新発売

＜北海道ご当地B級グルメ＞

美唄焼鳥 元祖三船のとりそば 2人前

株式会社 菊水  
代表取締役 小川 信夫  
商品事業部長 杉野 邦彦  
〒067-0051  
北海道江別市工業町19-6  
TEL(011)383-5052  
FAX(011)385-4326

北海道ご当地B級グルメとして有名な“美唄焼鳥”。  
札幌市内に店を構える「美唄焼鳥 元祖三船」の隠れた人気メニュー「とりがらそば」は、  
じっくり炊き出した鶏ガラスープの逸品です。  
「美唄焼鳥 元祖三船」谷野店主監修のもと作り上げた「とりそばつゆ」は、炭火風味がほん  
のりと香る、鶏の旨味たっぷりの深い味わい。  
藪系の黒めのそば粉を使用した風味豊かなそばと共に楽しみください。

■美唄焼鳥とは

「美唄焼鳥」とは、一串に鶏の皮やモツの各部位が楽しめる「モツ串」を指します。  
その昔、焼き鳥店で鶏をさばいた後に捨てられていた皮やモツを捨てずに、初めて串を刺し  
て提供したのが、美唄市内の飲食店「三船」の経営者である故・三船福太郎氏と言われて  
います。  
“美唄焼鳥の創始者”と言われている故・三船福太郎氏の血筋を引く谷野店主は、現在  
札幌市内で「美唄焼鳥 元祖三船」を経営し、伝統の味を今に受け継いでいます。

(商品規格)

■美唄焼鳥元祖三船のとりそば2人前

なまそば 120g×2食、めんつゆ49g×2食

(賞味期間)

製造日を含み15日間(要冷蔵)

(販売地区)

北海道

(発売時期)

平成22年11月22日

(販売方法)

有名百貨店、有名スーパーなど

(商品画像)

