

<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">だしりこ200g</p> <p>鮮度のよい宇和海産のカタクチイワシを、大釜に沸いた海水で茹でて乾燥させたシンプルな製法のりりこです。</p> <p>品番 132C 850円 (税込)</p>	<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">だしりこ200g</p> <p>鮮度のよい宇和海産のカタクチイワシを、大釜に沸いた海水で茹でて乾燥させたシンプルな製法のりりこです。</p> <p>品番 132C 円 (税込)</p>
<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">食べるりりこ60g</p> <p>鮮度のよい宇和海産のカタクチイワシを、大釜に沸いた海水で茹で、乾燥させたシンプルな製法のりりこです。そのままお召し上がりいただけます。</p> <p>品番 133C 410円 (税込)</p>	<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">食べるりりこ60g</p> <p>鮮度のよい宇和海産のカタクチイワシを、大釜に沸いた海水で茹で、乾燥させたシンプルな製法のりりこです。そのままお召し上がりいただけます。</p> <p>品番 133C 円 (税込)</p>
<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">ひじき30g</p> <p>宇和海で育ったひじきを、薪を使って釜茹でし、天日乾燥しました。水で戻した時の柔らかさが自慢です。</p> <p>品番 301C 540円 (税込)</p>	<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">ひじき30g</p> <p>宇和海で育ったひじきを、薪を使って釜茹でし、天日乾燥しました。水で戻した時の柔らかさが自慢です。</p> <p>品番 301C 円 (税込)</p>
<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">かんそうきくらげ13g</p> <p>愛媛県南予地方産の原木で栽培した「あらげきくらげ」を乾燥させました。15～20分程度水に戻すだけで簡単に使えます。</p> <p>品番 442C 432円 (税込)</p>	<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">かんそうきくらげ13g</p> <p>愛媛県南予地方産の原木で栽培した「あらげきくらげ」を乾燥させました。15～20分程度水に戻すだけで簡単に使えます。</p> <p>品番 442C 円 (税込)</p>
<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">カット干し椎茸20g</p> <p>愛媛県南予地方産の原木で栽培した椎茸をスライスして乾燥させました。15～20分程度水に戻すだけで簡単に使えます。</p> <p>品番 444 486円 (税込)</p>	<p style="text-align: center;">無茶々園</p> <p style="text-align: center;">カット干し椎茸20g</p> <p>愛媛県南予地方産の原木で栽培した椎茸をスライスして乾燥させました。15～20分程度水に戻すだけで簡単に使えます。</p> <p>品番 444 円 (税込)</p>