株式会社Ｃ＆Ｃ 北海道初美味いもの直行便より
新ジャガより美味い！！北海道産越冬ジャガイモをお届け

北海道は冬が一番じゃがいもの美味しい季節！
冬の寒さの中で貯蔵した「越冬じゃがいも」は、新じゃがよりも甘みが増します。
そのまま茹でていただくもよし、カレーや肉じゃがなどの料理に使うのもよし！
是非一度ご賞味いかがでしょうか！

↓↓↓最高に美味い！ジャガイモはこちら↓↓↓
http://www.bimi-hokkaidohakodate.com/SHOP/A-0004.html

当店のジャガイモは秋に収穫したものを冬の寒さの中で貯蔵させています。
こうすることによりジャガイモの甘さが最大限にまで増し、最高に美味しいジャガイモになるのです。口に入れたときに広がる甘味は他にはない甘味です。
お勧めの食べ方は蒸したジャガイモにバターを溶かし塩辛を乗せて食べる方法です。
越冬ジャガイモの良さが一番わかる頂き方です。ぜひ一度お試しあれ！

その他にも様々な北海道の味覚をご用意しております！
↓↓↓↓ホームページはこちら↓↓↓↓
http://www.bimi-hokkaidohakodate.com

皆様のご来店を、心よりお待ちしております。

【お問い合わせ先】
株式会社Ｃ＆Ｃ 担当/村田 修
Mail： candc-anshin@candc-matchingservice.com
所在地 ：北海道函館市中道1丁目23番7号
Tel： 0138-55-4450
Fax： 0138-55-4458

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com