



えびじゃが



行者にんにくまんじゅう

北の国のおいしさに、こだわりました。

おたるぼんき

小樽飯櫃の 海鮮新総菜。

1. 独自のハンドメイド製法。

素材のおいしさを引き出すため、製品を作るひとつひとつの工程に、熟練した技と手間をおしむことなく仕上げています。

2. やさしい味に仕立てました。

新鮮な魚と野菜などを組み合わせて、やさしい味に仕上げました。気軽に召し上がれる飽きのこない味わいです。

3. 感動のある総菜作り。

食卓に笑顔を運ぶメニューの提案。新しい食感や素材の組み合わせ、そして新鮮な感動を作り出します。



カニしゅうまい



たこザンギ



小樽しらゆき餃子



小樽飯櫃 本店 小樽市信香町1-4

小樽飯櫃
OTARUBONKI

TEL. 0134-25-3400

社団法人 小樽物産協会会員

(社団法人 日本冷凍食品協会確認工場)

小樽から新しい味覚、

おたるぼんき

小樽飯櫃の 海鮮新総菜。

独自のハンドメイド製法。

素材の美味しさを引き出すため、製品を作るひとつひとつの工程に、熟練した技と手間をおしむことなく仕上げています。

やさしい味に仕立てました。

新鮮な魚と野菜などを組み合わせ、やさしい味に仕上げました。気軽に召し上がれる飽きのこない味わいです。

感動のある総菜作り。

食卓に笑顔を運ぶメニューの提案。新しい食感や素材の組み合わせ、そして新鮮な感動を作り出します。

小樽飯櫃の名は、井財天の食を司る王子、飯櫃童子にちなんでいただきました。美味しいものをより多くの人へ、そんな思いを込めています。小樽飯櫃小樽本店は、小樽運河近くにあり、カフェテリア感覚でお立ち寄りいただけます。作り立ての美味しさとうれしい驚きを皆さまへ。

北の国の旨い味、小樽の新名所。

小樽飯櫃

OTARUBONKI

社団法人 小樽物産協会 会員



カニしゅうまい



行者にんにくまんじゅう

北の国のおいしさに、こだわりました。

おたるぼんき

小樽飯櫃の 海鮮新総菜。

1. 独自のハンドメイド製法。

素材のおいしさを引き出すため、製品を作るひとつひとつの工程に、熟練した技と手間をおしむことなく仕上げています。

2. やさしい味に仕立てました。

新鮮な魚と野菜などを組み合わせて、やさしい味に仕上げました。気軽に召し上がれる飽きのこない味わいです。

3. 感動のある総菜作り。

食卓に笑顔をもたらすメニューの提案。新しい食感や素材の組み合わせ、そして新鮮な感動を作り出します。



かまぼこ

とうもろこし 紅しょうが 大葉



たこザンギ



小樽しらゆき餃子



小樽飯櫃 本店 小樽市信香町 1-4

社団法人 小樽物産協会 会員

(社団法人 日本冷凍食品協会 確認工場)

小樽飯櫃

TEL. 0134-25-3400

<販売元> 株式会社小樽飯櫃(おたるぼんき) 本社 北海道小樽市信香町1-4
http://www.otarubonki.jp TEL.050-3099-5512 FAX.0134-22-7600

<製造元> 株式会社エスプリ 小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1
http://www.esprit-net.co.jp TEL.0134-24-7534 FAX.0134-24-7538