

本当の明太子の味を
知ってもらいたい
新鮮なおいしさを
味わってもらいたい
そう考えて何十年も
守ってきた頑固さが
「おおくぼ」の味です。



味も形も頑固一徹。

おおくぼ

辛子漬明太子専門店

〒821-0012 福岡県嘉麻市上山田969-1

TEL 0120-13-1238 FAX 0120-13-0238

営業時間 9:00~18:30

定休日 火曜・水曜

火曜・水曜が祝日などの場合は変更することがございます。
御中元(7月・8月)・お歳暮(11月・12月)も変更がございますので
お気軽にお問合せくださいませ。

HP <http://ookubomentai.com>

MAIL info@ookubomentai.com



辛子漬明太子



おおくぼ



特上

厳選された良質のたらこを、りんごを使った秘伝の調味液に漬込み、辛さの中にもほんのり甘みと旨みのあるまろやかな味わいです。

L-1

特上辛子明太子／樽
(1200g)



L-2

特上辛子明太子／丸
(1kg)



A-3

特上辛子明太子／丸
(600g)



L-3

特上辛子明太子／角
(1kg)



A-5

特上辛子明太子
(500g)



A-6

特上辛子明太子
(360g)



A-7

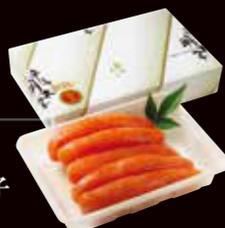
特上辛子明太子
(240g)



無着色

B-6

無着色 特上辛子明太子
(360g)



小切

形は不揃いですが、味も品質も切子と変わらない家庭用明太子です。



D-1

小切 無着色
(1kg)

D-2

小切 無着色
(600g)

D-3

小切 無着色
(400g)

【明太子の辛さ】

中辛	特製のタレをかけて、明太子本来の味を生かしたほどよい辛さです。
辛口	三種の唐辛子をブレンドし、特製のタレを混ぜ込みました。辛口がお好きな方に。
甘口	唐辛子未使用の、辛くないたらこです。

切子

自然の味わいを大切に、浅漬けにしました。どなたにも親しみやすい味です。

F-2

切子／角 (1kg)



F-5

切子 (500g)



F-6

切子 (300g)



無着色

C-5

無着色 切子 (500g)



詰合せギフト

イ

特上又は切子辛子明太子 (500g)
+瓶 (2本) の詰合せ



ウ

特上又は切子辛子明太子 (360g)
+瓶 (1本) の詰合せ



オ 瓶 (2本) の詰合せ

エ 瓶 (3本) の詰合せ



瓶の詰合せは7本の中から
お選び頂けます。

- いくら醤油漬
- たこめんたい
- いかめんたい
- のりめんたい
- ゆず入りいか塩辛
- ちゃんじゃ
- うす造りゆず入りいか塩辛

珍味



5003

明太いわし (160g)

6101

辛子高菜 (210g)

5201

たこ黄金 (200g)



5211

徳用袋たこめんたい (260g)



5303

味付焼きあご (120g)



6202, 6203, 6204

ゆずこしょう3種 (各40g)



5237

ぱり辛こんぶ (130g)



5230

ラー油きくらげ (130g)



5238

しそ味ひじき (150g)



5229

青唐金山寺みそ (150g)



6001

貝柱粕漬 (200g)



6004

海茸粕漬 (230g)



6007

野菜粕漬 (230g)



唐辛子
甘辛香にこだわり、
ブレンドした唐辛子
を贅沢に使用し漬け
込みました。



秘伝のたれ
創業以来、変わらず
手造りで守り続ける
秘伝のたれ。仕上げ
に使用します。



秘伝のだし
りんごをすりおろし
独自で調合した店主
自慢の秘伝だし。
そのだしにじっくり漬
け込み時間を惜しま
ず時間をかけて仕上
げました。(特上)