

お酒のお供に「和みの酒米スナック」



10P

カレー味

日本酒造りに使う岩手県産の酒米「吟ぎんが」を植物油でカリカリに揚げたスナック。スパイシーなカレー味でお酒が進みます。



10P

しお味

酒米の甘みと旨味をシンプルに味わえる「しお味」。一粒一粒がパラパラとしており、ビールや日本酒のお供に最適です。



10P

うめ味

サッパリとした酸味がクセになる「うめ味」の酒米スナック。お酒のおつまみとしてはもちろん、ちょっとしたおやつにも。