



“非加熱シークワサー果汁”の品質変更について



いつもご愛顧いただき誠にありがとうございます。

おいしむんで1番人気の『非加熱シークワサー果汁』ですが、昨年から今年にかけ、カメムシの被害により収穫量が大幅に減少し大不作となっています。これに伴い、従来指定していた11月中旬収穫のシークワサーの確保が厳しく、別のシークワサーへ変更させていただくこととなりました。

今回お取り扱いするシークワサーは、9月～10月の青切りシークワサーとなっていて、酸味が強いタイプになっています。それでも「非加熱」「無添加」に変わりはありませんので、**ビタミン・ミネラル・酵素**は豊富です。風味や品質にも十分配慮し、皆様にご満足いただけるよう努めてまいります。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

New Products

こだわりの味、新たな美味しさをお届けします♪

おいしむん待望の新商品、ついに登場！



くわっちー海老カレー
shrimp curry

海老の旨みが詰まった贅沢カレー!海老Iとスパイスが絶妙に絡み合う風味豊かな特製カレーです!!



ネギ生姜醤油ソース
Negi ginger soy sauce

大人気のネギ生姜ソースに新たな味わいが仲間入り!香ばしい醤油の功が加わり♪グツと深みのある味わいに上げています!!



本格春巻き
spring roll

巻き方ひとつにこだわった逸品!!具材の旨味をしっかり閉じ込め丁寧な手巻き製法で外はパリッと中はジューシーな食感を実現しています!!

※画像はイメージです

Recommend

新たな門出の季節に贈る
春ギフト

春は旅立ちや新たなスタートの季節。大切な方への感謝や応援の気持ちを込めて、特別なギフトを贈りませんか?



information

おいしむん

浦添市前田1013番地 infini 1F
TEL:098-917-4600

(株)寄宮

那覇市港町2-7-16
TEL:098-863-8666



おいしむん
Oishii Mun



YOSEMIYA

ウェブサイト



EC Shop



Instagram



Event schedule

4月のイベント

イベント名	実施日	
春のギフトフェア—開催中	4月1日～30日	心温まる贈り物で～春の喜びをお届けしませんか♪
沖縄の麦で作る "ヒンメリ#ワークショップ"	4月15日 (火)	講師:サンサンポさん
第6回 料理長直伝 料理教室	4月19日 (土)	雲白肉(ウパ 肉)-・鮭炒飯

check

ホテル料理長としての経験を活かし、本格的な琉球×中華料理を学べる料理教室を開催します。プロのコツを直接学べる貴重な機会!初心者の方も大歓迎です。イベントもギフトもこの機会にぜひお楽しみください!