



大阪の味

厳選おだしの鍋つゆシリーズ

芸人の街ともいわれ、創業古い食い処が集まる大阪難波千日前のソウルフードとして知られる「肉吸い」が鍋つゆになりました。

「肉吸い」とは

大阪の難波千日前で生まれた、地元では有名な郷土料理です。
肉うどんからうどんを抜いた吸い物のことをいい、
出汁をきかせたつゆが特長です。肉うどんが人気の店で、
ある芸人が軽く食事がしたいと注文した
「うどん抜き肉うどん」がその後、芸人御用メニューになり
「肉吸い」として広まったといわれています。



大阪うどんすき鍋つゆ 750g

昭和初期にお店で提供されたことから広まった大阪の郷土料理で、出汁でうどんと野菜や魚介などを煮ながら食べる料理として受け継がれています。

旨味配合



マルキン

難波肉吸い鍋つゆ 750g

旨味配合



ブランド名	商品名	荷姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ(mm)	JANコード	ITFコード	商品コード
マルキン	難波肉吸い鍋つゆ	750g×12袋入	27ヵ月	350円(税抜)	240×160×70/ 760g	4902032 440297	14902032 440294	3014016423
原材料名：しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、食塩、砂糖、食用調合油(大豆を含む)、ぶどう糖果糖液糖、牛脂、ビーフエキス、かつお節だし、醸造酢、魚醤、酵母エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、香料								
マルキン	大阪うどんすき鍋つゆ	750g×12袋入	27ヵ月	350円(税抜)	240×160×70/ 760g	4902032 438942	14902032 438949	1000044814
原材料名：しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、食塩、ぶどう糖果糖液糖、だし(かつお節、さば節、そうだがつお節)、醸造酢、昆布エキス、魚醤、ホタテエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)								



Web site <https://moritakk.com>

Online Store <https://kyodo-ajikiko.com>

事業者様からのお問い合わせ先 (最寄りの支店、営業所までご連絡ください)

- ☐ 札幌営業所 011-590-0197
- ☐ 名古屋支店 052-211-2521
- ☐ 高松営業所 087-811-2355
- ☐ 日光営業所 0288-22-0777
- ☐ 大阪支店 06-4800-3720
- ☐ 福岡営業所 092-574-2244
- ☐ 東京支店 03-3664-6081
- ☐ 広島営業所 082-246-9851

一般のお客様からのお問い合わせ先

お客様相談窓口 0120-691-602 (9時~17時 土・日・祝日除く)