廣製 鯛味噌 功能

夫此鯛味噌ハ[illegible]海上の鯛を選りて極[illegible]の[illegible]眼〆て是を[illegible]

製法[illegible]ハ全躰の精力と骨の元迄を潰して[illegible]之

中にも[illegible]天一[illegible]の[illegible]と[illegible]味[illegible]

壽[illegible]飲食を[illegible]人[illegible]

[illegible]の[illegible]青物[illegible]の[illegible]

又[illegible]二日の[illegible]

食[illegible]海[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

製造所

大阪平野町

二番 八百[illegible]

京都[illegible]

同 出店