

ひな祭り特集・女の子のお祝いを華やかに

無着色の白い桜餅。じっくり漬け込んだ桜葉の香りをお楽しみください



原材料/生地[もち米、砂糖、桜葉]、粒あん[小豆、砂糖、還元水あめ、食塩]

182576 凍 岩手阿部製粉 芽吹き屋の桜餅

4個(200g) 520円(税込562円) 北海道産小豆で作った粒あんに国産もち米の生地で包み、塩漬の桜葉で包みました。自然解凍してください。

レッドビーツを使ったピンクの桜もち



原材料/有機もち米(国産)、有機砂糖、有機小豆、寒天、レッドビーツ、塩漬桜葉

182588 凍 菓房 はら山 はら山の桜もち

5個(200g) 800円(税込864円) 塩漬の桜葉の香り豊かな桜もちです。一つずつ包装してありますので、必要な数だけ解凍してお召し上がりください。

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



182606 凍 菓房 はら山 ひなまつりの上生菓子

4種(各1個) 1200円(税込1296円) 男雛/砂糖、上生粉、もち米、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、馬鈴薯澱粉、着色料(ほうれん草、クチナシ、赤紫) 女雛/砂糖、上生粉、もち米、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、馬鈴薯澱粉、着色料(赤紫、クチナシ) 桃/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、粉茶、馬鈴薯澱粉、着色料(赤紫) 雛あられ/砂糖、梗米、黒豆、白豆、着色料(粉茶、赤紫、クチナシ)

この季節だけの限定品



182643 庄内協同ファーム 三色ぼんちゃん 100g 320円(税込346円)

おひなさまには庄内のおもちを



182655 庄内協同ファーム 庄内のひし餅 2個(約320g) 850円(税込918円)

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡



原材料/もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

182590 凍 菓房 はら山 草もち

40g×5個 630円(税込680円) 国内産もち米、北海道産小豆を使い、つぶし餡をコシのある餅で包みました。自然解凍してください。

雛祭り焼印入り



原材料/砂糖、鶏卵、小麦粉、小豆、生クリーム、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹(卵GMO飼料不使用・乳製品GMO飼料不分別)

182618 凍 菓房 はら山 雛祭り生クリームどら焼

50g×3個 630円(税込680円) 北海道産の小豆で作ったあんと生クリームを平飼いの精卵、国産小麦粉で作った皮でサンドしました。

桃の花のクッキーをあしらった扇型の可愛いデコレーションケーキ



原材料/クリーム、卵、小麦粉、砂糖、バター、苺(海外産有機)、有機チョコレート、小麦澱粉、なたね油、麦芽水飴、有機抹茶、食塩(乳製品GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]

182620 凍 ナチュランド本舗 ひなまつりのケーキ

7号ケーキ(直径21cm)を4分の1カットで扇形にしたものです。赤い色はイチゴで付けました。緑色は緑茶(農業不使用)粉末使用の無添加国内産原料のケーキです。チョコレートは海外認証品です。

毎や抹茶で色付けした春らしくやさしい色合いのクリームが美味



原材料/牛乳、卵、クリーム、国産小麦粉、バター、国産きび糖、有機苺、有機抹茶(乳製品GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]

182631 凍 ナチュランド本舗 ひなまつりブッシュ3種

12個 699円(税込755円) 香ばしく焼き上げたひとくちサイズのシューに、ナチュランド自家製のカスタードクリームを詰めました。

ふんわりと香る春の手づくりに



182692 関商店 北海道十勝 ねりあん2袋

270g×2 930円(税込1004円) 北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。



182709 菓房 はら山 桜葉(塩漬)

10枚 280円(税込302円) 桜餅作りにはかかせない、桜の葉の塩漬です。国内産の桜の葉を塩だけで漬けています。軽く水洗いしてからお使いください。

182680 関商店 北海道十勝 つぶあん2袋

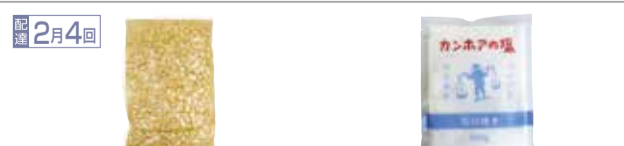
270g×2 930円(税込1004円) 北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

手づくり味噌素材



182734 ヤマキ醸造 ヤマキの白米糀

糀1kg 1500円(税込1620円) 埼玉県産特別栽培米で作った食塩無添加の白米糀です。味噌作りはもちろん、甘酒作りにもご利用いただけます。



182760 ヤマキ醸造 大豆の水煮

1kg 1250円(税込1350円) 主に秋田県産の有機転換中大豆を、秩父山系の湧水「神泉水」で水煮にしました。料理のほか、味噌作りにも便利です。

182758 波部農場(北海道) 大豆(味噌作り用)

1kg 1200円(税込1296円) 北海道土幌町の波部信一さん。

182771 カンホアの塩

500g 540円(税込583円) ベトナム・カンホアの海水を使い、専用の塩田で作られた天日塩を石臼で細かく挽きました。

発酵で生まれたふっくら濃厚な甘みが特徴です



原材料/米(国産)、米麹(国産米)

182667 天領酒造 造り酒屋の濃厚甘酒

500g 680円(税込734円) 米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

飛騨産の桃を贅沢に使った甘い香りと口当たりのお酒



原材料/ももジュース(岐阜)、米焼酎(岐阜)、果糖

182679 天領酒造 飛騨のももで作ったあまあいお酒

500ml 1200円(税込1320円) 飛騨産の桃で作ったジュースを、天領酒造の米焼酎(4.4.5度)で割った甘味がクセになるリキュールです。アルコール6%以上7%未満

島根県安来市 青砥酒造

ふくよかな甘みと旨みに加え、改良雄町の醸し出すフルーティな香り、上品で柔らかな味わい

南高梅の香り、すっきりとした酸味。後口すっきりとした味わい

木槽搾りのため香り高く、甘みたっぷり



182783 青砥酒造 ほんよい自然酒純米吟醸

720ml 1800円(税込1980円) 精米歩合:55% アルコール度数:17%

182795 青砥酒造 ほんよい梅酒

720ml 1800円(税込1980円) 農業・化学肥料不使用の島根県産米を使った酒粕です。甘酒や粕汁などに。

182801 青砥酒造 青砥 木槽搾り純米酒かす

500g 620円(税込670円) 農業・化学肥料不使用の島根県産米を使った酒粕です。甘酒や粕汁などに。



メイドイン東京の会

東京から「食の未来」を見つめ直す

自給率が1%ともいわれる「東京の食」を見つめなおそう、と東京の食品メーカーを中心に、飲食店、卸・小売店など食に関わる人たちが結成。東京産の野菜のつくり手や食品メーカーを訪ねたり、東京の食材の試食会・勉強会を開催するなどの活動を行っています。メンバーどうしの交流からアイデアが生まれ、東京の食材を使った商品づくりも進んでいます。

売 シュウマイ潤…2015年頃からシュウマイ研究を開始。シュウマイにまつわる活動を、より多くの人や企業・団体とともに広げるべく、2020年「日本シュウマイ協会」のサイトをオープンし、協会としての活動も本格化しはじめる。

新 シュウマイ潤
配達 2月4日

原材料/豚肉(国産)、野菜(玉ねぎ(国産)、長ねぎ(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、生姜、皮[小麦(国産)]、食塩 [GMO飼料不使用]

原材料/豚肉(国産)、野菜(玉ねぎ(国産)、長ねぎ(国産)、銀杏、馬鈴薯澱粉、砂糖、生姜、皮[小麦(国産)]、食塩 [GMO飼料不使用]

182837 凍 G不使用
飛鳥食品 ◎90日以上
東京焼売(プレーン)
6個(192g) **750円**(税込810円)
東京ブランド豚「TOKYO X」を使用した大粒のシュウマイに仕上げました。

182825 凍 G不使用
飛鳥食品 ◎90日以上/麦
東京焼売(銀杏入り)
6個(192g) **780円**(税込842円)
東京ブランド豚「TOKYO X」を使用した大粒のシュウマイに東京産の銀杏を入れました。

押上よしかつ店主 佐藤勝彦…ソムリエ、咧酒師(ききさけし)、焼酎アドバイザー、ジュニア野菜ソムリエほか数々の肩書きをもつ東京産食材とお酒のスペシャリスト。

東京・押上の料理屋「押上よしかつ」の佐藤勝彦氏監修
配達 2月4日

原材料/小麦粉(東京都)、こんぶ粉末、かつお節粉末、砂糖、しいたけ粉、食塩/重曹

限定100
幻の東京在来種小麦「柳久保小麦」の小麦粉を使った、もんじゃ焼き、お好み焼き両方に使えるミックス粉です。レシピ付き。

新
182849 凍 G不使用
遠忠食品 ◎90日以上/麦
東京お好み焼き粉・もんじゃ焼き粉
140g×2 **860円**(税込929円)

小麦:昭和17年頃に一度完全に姿を消した東京都東久留米市周辺の在来種である貴重な東久留米市産の小麦粉。お菓子作りに適しておりシフォンケーキやクッキー作りなどにも最適。

コクのある黒糖と香り高い柳久保小麦がベストマッチ!
配達 2月4日

原材料/小麦(東京都)、黒糖(沖縄県)/ベーキングパウダー(アルミ不使用)

東京都東久留米市産の在来種「柳久保小麦」を100%使用し、沖縄産黒糖と合わせました。

182850 凍 G不使用
遠忠食品 ◎90日以上/麦
東京パンケーキミックス(プレーン)
200g **550円**(税込594円)

東京都日本橋 **遠忠食品**
醤油の香ばしさを素材にのせ、ふっくら上げることができる直火釜は遠忠の味の原点です。

182862 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日以上/豆・麦・米
江戸前でい生のり佃煮
85g **398円**(税込430円)
千葉県木更津産の黒のりを生から直火炊釜でじっくり煮あげました。江戸前の味、食感の良さが特徴です。

182874 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日以上/豆・麦・米
江戸前でい茎わかめ佃煮
60g **320円**(税込346円)
横須賀・佳栄丸の栗山さんのわかめの茎を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、冷奴、納豆などにまぜて。

182886 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米
江戸前でいこんぶ佃煮
60g **330円**(税込356円)
横須賀・佳栄丸の栗山さんの昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずやおにぎりの具、お茶漬けなどに。

182898 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎180日以上
東京都産柚子こしょう
40g **450円**(税込486円)
東京都産柚子と新島産青唐辛子、青ヶ島産ひんぎゃの塩をじっくり練り上げました。

東京葛飾青戸 **富士見堂**
素材で味わうせんべい。そのままご飯として食べればおいしいお米をあえてせんべいに。しっかりとしたお米の味・素材の味を大切にしておせんべいを作っています。

182904 蔵 G不使用
富士見堂 ◎45日以上/米
千住ねぎせんべい
42g **450円**(税込486円)
うるち米(国産)、ごま油、千住ねぎ、食塩、干椎茸、昆布、干帆立貝柱

182916 蔵 G不使用
富士見堂 ◎45日以上/米・え
あみ海老おかき
50g **278円**(税込300円)
もち米(長野県)、アミエビ(国産)、植物油、食塩

182928 蔵 G不使用
富士見堂 ◎45日以上/米
しらす揚げ
50g **278円**(税込300円)
もち米(国産)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、食塩

182930 蔵 G不使用
富士見堂 ◎45日以上/麦・米
梅ざらめあられ
50g **278円**(税込300円)
もち米(国産)、梅びしお、砂糖、小麦醸造調味料

香り豊かで味わい深いきな粉です
配達 2月4日

原材料/大豆(東京都)

東京都青梅産の固定種大豆を昔ながらの製法で焙煎し、きな粉に仕上げました。

182941 蔵 G不使用
川原製粉所 ◎150日以上/豆
東京きな粉
100g **398円**(税込430円)

もちもちとした食感!
配達 2月4日

原材料/大豆(国産)、水飴[馬鈴薯、甘藷]、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉、食塩

東京都足立 **ワタトリー**
大正10年創業。日本橋で豆菓子屋として創業してすぐに熊谷の菓子職人から五家宝造りを教わり、伝統菓子を造り続けています。

国産大豆のきな粉、国産素材の水飴、北海道の甜菜糖、国産小豆のあんこを特製きなこひねりに挟みました。

182953 蔵 G不使用
ワタトリー ◎30日以上/豆
国産素材のあん入りきなこひねり
5本 **298円**(税込322円)

こほりなつか **愛の野菜伝道師 小堀夏佳**
オシックス初代野菜バイヤー&愛の野菜伝道師として、全国の農家を20年間にわたって駆け巡り、ピーチかぶ・トロなすなど、数々のヒット野菜の誕生に携わる。2020年に独立。「野菜の多様性を感じ、農家さんの想いを野菜に乗せて伝える」愛の野菜伝道師」を本格的に生業とする。2021年3月NHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」、2021年5月「マツコの知らない世界」出演。

セロリってこんなにいいんだ!と実感する筋金入りのセルリー
配達 2月4日

原材料/セルリー、砂糖

182977 蔵 G不使用
三竹農園
三竹さんのあまっ娘セルリー
約300g **315円**(税込340円)
愛知県田原市の三竹伸生さん。

農家のお裾分け! 完熟桃がまるっと絶品
配達 2月4日

原材料/桃(山梨県)、砂糖

182989 蔵 G不使用
久津間農園
久津間さんちの桃のコンポート
650ml **2100円**(税込2268円)

魚介+野菜+ヤンニョム (+お酢) がおすすめ!
配達 2月4日

原材料/米麹(国産)、粉唐辛子、梨、林檎、玉ねぎ、魚醤、にんにく、アミエビ、胡麻、生姜、食塩、米粉

182990 蔵 G不使用
naturally ◎20日以上/米
甘糍万能ヤンニョム
200g **1300円**(税込1404円)

糍納豆佃煮風山椒の実をブレンドした、贅沢な大人の味わい
配達 2月4日

原材料/納豆、米糍、みりん、醤油、人参、しめじ、ごぼう、胡麻、山椒の実、昆布、食塩

183003 蔵 G不使用
naturally ◎45日以上/豆・麦・米
糍納豆佃煮風 山椒の実入り
140g **1130円**(税込1220円)

ケロッコはケールの1.2倍葉酸が高いので栄養たっぷり
配達 2月4日

原材料/うるち米(国産)、植物油、ケールブロッコリー(ケロッコ)、食塩、干椎茸、昆布、干帆立貝柱

183015 蔵 G不使用
富士見堂 ◎15日以上/米
ケロッコ葉せんべい
50g **420円**(税込454円)