

11月4回にお届けします — お世話になった方や自分へのご褒美として、担当者がおすすめするギフト商品をご案内します。

福井県大本山永平寺御用達
米又の和スイーツ
1974年設立、禅寺に受け継がれる味と製法を守り、熟練の職人が、希少価値の高い奈良県産の吉野本葛粉と香り豊かな胡麻をじっくりと時間をかけて練り上げ、一つ一つ丹精込めて作る逸品です。



添付の黒みつ、きな粉をかけたお召し上がりください

11月4回

本葛を使用し、まったりとした舌触りと胡麻の香り豊かな風味に仕上げました。胡麻豆腐70g×3、黒みつ15g×3、きな粉2g×3

181146 調味料

米又 豆
永平寺胡麻豆腐のすいーつ
3個 **700円** (税込) (756円)



原材料 / 胡麻豆腐(ねりごま、でん粉、本葛粉)、黒みつ(水飴、砂糖、黒糖、はちみつ、食塩)、きな粉(大豆)

6種の食感と味を詰め合えました

11月4回

包装あり



シンプルな原材料と素材の個性をそのまま美味しくいかして焼き上げています。

内容 / 玉子落花生12枚、ごまつくし12枚、こんがり蔵之介50g、焼いもサクサク60g、和三盆せんべい60g、めっちゃ!トマト47g (GMO飼料不分別)

181122 不使用

善蔵 卵・豆・麦・米・落
善蔵せんべい詰合せ
6種 **2600円** (税込) (2808円)

4種類の味をお楽しみください

11月4回

包装あり



宮崎産の素揚げしたサツマ芋を、昔ながらの手作りであり硬すぎずサクサクした食感に仕上げています。

内容 / しょうが芋娘×2、黒ごま芋娘×2、ゆず芋娘×2、いよかん芋娘×2 (GMO飼料不分別)

181134 不使用

善蔵 卵・豆・麦・米
善蔵芋けんぴ詰合せ
4種(各2袋) **3200円** (税込) (3456円)

メーカーおすすめの基礎調味料セット

11月4回

包装あり



181158 不使用

創健社 卵・豆・麦
創健社基礎調味料セット
5種各1 **2800円** (税込) (3024円)

内容 / 有機栽培へに花一番600g、金箔醤油ボトル200ml、有精卵マヨネーズ300g、喜界島粗糖500g、地中海の天日塩700g各1個 (GMO飼料不使用)

人気の具だくさんチャウダーの詰合せ

11月4回

包装あり



素材が持つ本来の美味しさをいかし作り上げた、クリーミーで野菜たっぷりのチャウダー3種セット。

内容 / コーンチャウダー150g×4袋、かぼちゃチャウダー150g×2袋、トマトチャウダー150g×2袋

181170 不使用

創健社(麻布タカノ) 乳・麦
カフェ飯シチャウダー詰め合わせ
3種 **3000円** (税込) (3240円)
(150g×8袋)

裏面の日本酒とあわせてどうぞ
**瀬戸酒造店の
純米酒粕と生麴**

11月2回

神奈川県産

181182 蔵

atelier hacco 米
瀬戸 純米酒粕
300g **450円** (税込) (486円)

瀬戸酒造店の純米酒の酒粕です。甘酒づくりや粕漬けづくりなどに。



原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産)

11月2回

神奈川県産

181194 蔵

atelier hacco 米
瀬戸 生麴
300g **748円** (税込) (808円)

瀬戸酒造店で仕込んだ生こうじです。甘酒づくりや醤油麴づくりなどに。



原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産)



使い方色々『麴シロップ』

材料

レモン1kg : 砂糖1kg : 瀬戸 生麴 砂糖の1/10

作り方

- ①消毒をしたビンにレモン・麴・砂糖を交互にいれる。
- ②砂糖が溶けるまで毎日1回スプーンなどで混ぜる。1週間ほどで完成。

麴を使用した果実の漬込みがお勧め。麴の効果で果汁が出やすく、まるやかに仕上がります。特に梅がイチオシです。