

ずっとあんしん もっとおいしい コスモ食品特集



確かな食材を用いて、時間と手間を惜しまないコスモ食品は、釜を直接火にかけ、丁寧に焼き上げる直火焼き製法のルーをはじめ、子どもからお年寄りまで世代を超えて楽しんでいただける商品づくりを目指しています。

本格的な焼肉屋さんの味♪

特



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、米発酵調味料、胡麻油、おろしにんにく、味噌、醸造酢、香辛料、胡麻、小麦発酵調味料、食塩、おろし生姜

182002 不使用
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 焼肉のたれ 辛口
通常本体 350g **480円**(税込518円)
通常本体 500円

本醸造醤油を使った豊かな風味の焼肉のたれです。辛口に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。

精肉・惣菜・レストラン・食品・和菓子の5事業を主要事業としている、明治4年創業の老舗「柿安本店」監修の焼肉のたれです。松坂牛・松坂肉を知り尽くした柿安がおすすめる焼肉のたれをお楽しみください。



併せて
どうぞ



182126 凍
知床興農ファーム ③30日以上
興農アングス牛肉用
200g **1080円**(税込1166円)
通常本体 500円

焼肉に最適な厚さにスライスしました。3mm厚



特

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、果実酒、胡麻油、おろしにんにく、味噌、胡麻、梅肉ビュレ、プルーンビュレ、香辛料、小麦発酵調味料、食塩、行者にんにく、おろし生姜、卵黄油、松の実、枸杞の実

182014 不使用
コスモ食品 ④4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
柿安 焼肉のたれ 中辛
通常本体 350g **480円**(税込518円)
通常本体 500円

行者にんにく、梅肉、松の実、クコの実、卵黄油を入れ中辛に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。〔GMO飼料不分別〕

赤ワイン仕立ての本格派♪



原材料/醤油(国内製造)、おろし大根、ソテーオニオン、砂糖、還元水あめ、醸造酢、果実酒、おろしにんにく、りんごビュレ、肉エキス、レモン果汁、香辛料/増粘剤(加工でん粉)

182026 不使用
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 ステーキソース
通常本体 130g **380円**(税込410円)
通常本体 400円

本醸造醤油に、おろし大根、ソテーオニオンをたっぷり使用しました。〔GMO飼料不分別〕

シチリア産レモン果汁使用♪



併せて
どうぞ



182138 凍
知床興農ファーム ③30日以上
興農アングスサーロインステーキ用
1枚(200g) **1680円**(税込1814円)
通常本体 400円

ボリュームのあるサーロイン。赤身が多く風味もあります。厚さ11~12mm

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、酵母エキス、昆布エキス(根昆布)、米発酵調味料、レモン濃縮果汁、みりん、レモンピール、おろしにんにく、ブラックペッパー

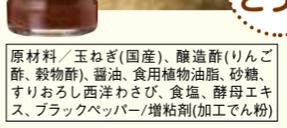
182038 不使用
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 レモンステーキソース
通常本体 130g **380円**(税込410円)
通常本体 400円

レモンの風味が豊かなステーキソースです

ローストビーフやローストポークに♪



併せて
どうぞ



原材料/玉ねぎ(国産)、醸造酢(りんご酢、穀物酢)、醤油、食用植物油、砂糖、すりおろし西洋わさび、食塩、酵母エキス、ブラックペッパー/増粘剤(加工でん粉)

182041 不使用
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 ローストビーフソース
通常本体 135g **330円**(税込356円)
通常本体 350円

青森県産りんご酢使用、化学調味料不使用のローストビーフソースです。



182140 凍
知床興農ファーム ⑥60日
国産熟成牛モモブロック
500g **2640円**(税込2851円)
通常本体 500円

モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オープンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タタキが出来ます。

フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪



併せて
どうぞ

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、おろし生姜、米発酵調味料、生姜汁、りんごビュレ、りんご濃縮果汁、きざみ生姜、鰹節エキス、ターメリック、生姜エキス、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)

182053 不使用
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 生姜焼きのたれ
通常本体 350g **480円**(税込518円)
通常本体 500円

高知県産の刻み生姜とすりおろし生姜の香りと風味をいかりました。



251 凍
高橋(千野ファーム) ③30日以上
千野さんの豚生姜焼き用
通常本体 200g **660円**(税込713円)
通常本体 670円

豚ロース肉を生薑焼き用にスライスしました。2mm厚。

3~4人前の洋風のハンバーグソース♪



原材料/野菜・果実(玉ねぎ(国産)、りんご、にんじん、セロリ、にんにく)、デミグラスソース、りんご酢、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、米発酵調味料、ウスターソース、酵母エキス、でん粉、赤ワイン、食塩、ホワイトペッパー

182065 不使用
コスモ食品 ④4ヶ月以上/麦・米
柿安 デミグラスハンバーグソース
通常本体 150g **260円**(税込281円)
通常本体 280円

赤ワインを使用したデミグラスの本格的なソースです。パスタソース作りにもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

182151 凍
知床興農ファーム ③30日以上
徳国産牛豚合挽肉
通常本体 400g **1180円**(税込1274円)
通常本体 1200円

手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。

お手軽調理で料理上手♪



併せて
どうぞ

原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

182077 不使用
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米
コスモ おいしい煮豚のたれ
通常本体 150g **180円**(税込194円)
通常本体 200円

豚肉と本品に水を加えて煮込むだけで、本格的な煮豚ができます。手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。



182163 凍
高橋(千野ファーム) ③30日以上
千野さんの豚バラブロック
500g **1080円**(税込1166円)
通常本体 1100円

肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。

野菜果実がたっぷり お肉を炒めるだけで本格カレーに



原材料/果実・野菜[トマト、リンゴ、ニンジン、バナナ、セロリ、ニンニク、生姜]、ソテーオニオン、カレー粉、砂糖、食塩、チャツネ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、発酵乳、ゴマペースト、ココナツクリーム、香辛料

182089 不使用
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/乳
グルテンフリーペーストSpicy
通常本体 180g(5皿分) **598円**(税込646円)
通常本体 600円

小麦粉を使わずに作ったグルテンフリーのカレールーです。〔GMO飼料不分別〕

すぐ溶けるフレークタイプ♪



併せて
どうぞ



182175 凍
秋川牧園 ③180日
秋川若鶏モモ肉切り身800g
800g **1460円**(税込1577円)
通常本体 1500円

モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

原材料/小麦粉、食用油脂(パーム油)、りんごビュレ、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、酵母エキス、チャツネ、ソテーオニオンペースト、ココナツミルク、ソテー野菜ペースト、マンゴービュレ、ブルーベリーソース、ソテーガーリック、バナナビュレ

182090 不使用
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/麦
直火焼 カレールーあま〜い甘口
110g **300円**(税込324円)
通常本体 320円

フルーツの旨みを効かせたココクのある甘口カレールー。1つのお鍋で、家族みんなが満足のお味です。

ノンオイルタイプ カレーやハンバーグやオニオンスープなどに



原材料/玉ねぎ

182102 凍
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上
炒め玉ねぎ粗みじん切り
150g **350円**(税込378円)
通常本体 360円

粗みじん切りにした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。



原材料/玉ねぎ

182114 凍
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上
炒め玉ねぎスライスカット
200g **350円**(税込378円)
通常本体 360円

スライスした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。

全粒粉ならではの香ばしい風味、もっちり歯ごたえのある食感



新

原材料/小麦粉(北海道)、食塩/酒精(サトウキビ)、打ち粉(馬鈴薯澱粉)

食物繊維は通常パスタに比べて約4倍

栄養価が高い全粒粉100%。濃厚なトマトソースのほか、パスタ以外のレシピにもおすすめです。



182187 **不使用**
クアントパスタ ◎10日以上/麦
全粒粉生パスタ タリオリーニ
100g×2 **480円**(税込)
北海道産小麦ゆめちからの全粒粉100%と食塩で生パスタにしました。茹で時間:約2分

野菜の旨みが閉じ込められたバジルの香り豊かなソース



原材料/有機トマト、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機エクストラバージンオリーブオイル、有機バジル、食塩、有機セロリ

182229 **不使用**
ムソー ◎8ヶ月以上
オーガニックパスタソース バジル
340g **590円**(税込)
イタリア産有機トマトをはじめ、有機素材のみで作ったパスタソースです。

パセリや香辛料を加えたピリ辛味で大人のソース



原材料/有機トマト、有機エクストラバージンオリーブオイル、有機赤唐辛子、塩、有機にんにく、有機パセリ、有機唐辛子(チリ)

182242 **不使用**
ムソー ◎8ヶ月以上
オーガニックパスタソースアラビアータ
340g **590円**(税込)
イタリア産有機トマトをはじめ、有機素材のみで作ったパスタソースです。

動物性原料不使用の純植物性パスタソース



原材料/トマトペースト、トマトピューレー、水飴、野菜(玉ねぎ、にんにく)、オリーブ油、粒状大豆たんぱく(大豆:遺伝子組換えでない)、野菜エキス、酵母エキス、食塩、香辛料、醤油(小麦を含む)

182199 **不使用**
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g **390円**(税込)
国内産大豆100%を使用した"大豆ミート"を挽き肉状にし具材に使用したポロネーゼ(ミートソース)風のパスタソースです。



原材料/野菜(玉ねぎ、エリンギ、人参)、豆乳(大豆(国産))、とうもろこしペースト(とうもろこし(アメリカ))、ペニ花油、練りごま、食塩、小麦粉、砂糖、野菜エキス、りんご酢、黒こしょう

182205 **不使用**
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のカルボナーラ風パスタソース
140g **480円**(税込)
国内産大豆の豆乳をベースにコーンの甘みとねりごまのkokを加えクリーミーに仕上げたパスタソースです。



原材料/ゆでミックスビーンズ(ひよこ豆、マローファットビーンズ、赤いんげん豆)、トマトピューレー、トマトペースト、野菜(人参、玉ねぎ)、ワイン、ペニ花油、ウスターソース、粒状大豆たんぱく、野菜エキス、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料、にんにく、カレー粉

182217 **不使用**
創健社受注センター ◎9ヶ月以上/豆・麦
植物素材のチリコンカン風パスタソース
150g **480円**(税込)
国内産大豆100%を使用した"大豆ミート"を挽き肉状にし、3種の豆を具にしたチリコンカン風パスタソースです。

若々しい果実の渋みや青みが特徴的でフレッシュな味わいを楽しめます



原材料/有機食用オリーブ油(イタリアカラブリア州)

182254 **不使用**
ファームランドトレーディング ◎180日以上
有機EXVオリーブオイルノヴェット
228g(250ml) **1750円**(税込)
10月初旬のオリーブ収穫初期特別に初摘みされた実のみをノンフィルターで搾った、特別なオリーブオイルです。

スパイシーさと甘さも感じるバランスのよい味わい



原材料/食用オリーブ油(ギリシャ)

182266 **不使用**
ヴィボン ◎1年以上
EXオリーブオイルコロネイキ
455g(500ml) **1400円**(税込)
12月にオリーブの実がグリーン色から色づきはじめた時期にしぼられたオイルです。

エキストラバージンオイルと魚介のマリアージュ



原材料/いわし(国産)、食用オリーブ油(ギリシャ)、食塩、月桂樹の葉

182278 **不使用**
ヴィボン ◎1年半以上
ヴィボン・オイルサーディン
105g(固形量75g) **550円**(税込)
国産イワシをエキストラバージンオリーブオイルで漬けました。パスタやおつまみなどに。



原材料/キハダマグロ、食用オリーブ油(ギリシャ)、食塩

182280 **不使用**
ヴィボン ◎1年半以上
ヴィボン・ツナカン
70g×4 **1080円**(税込)
国内加工されたキハダマグロを使い、エキストラバージン・オリーブオイルと沖縄産の塩のみを加えました。

愛媛県松山市 IS フーズ

鮮度感が残る少量使い切りタイプです



原材料/片口いわし(国産)、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)

182291 **不使用**
ISフーズ ◎90日以上
国産手造りアンチョビ
45g(固形量30g) **500円**(税込)
日本近海で漁獲される新鮮な片口イワシを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。

手軽にイタリアンをお楽しみください



原材料/にんにく(国産)、食用オリーブ油、片口いわし、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)

182308 **不使用**
ISフーズ ◎180日以上
国産バーニャカウダ
50g **800円**(税込)
手造りアンチョビと国産にんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどにつけてください。

辛さと旨さがやみつきに



原材料/食用なたね油(国内製造)、トマト、たまねぎ、赤唐辛子(愛媛県)、にんにく、食塩、生姜、レモン果汁、アンチョビ、砂糖、しいたけパウダー、ローリエ

182310 **不使用**
ISフーズ ◎180日以上
国産サンバルソース
80g **650円**(税込)
愛媛県産赤唐辛子プリキーヌと国産手造りアンチョビをベースにした辛味調味料。エスニック料理をはじめ、色々な料理に。



原材料/にんにく(国産)、食用オリーブ油、片口いわし、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)

182321 **不使用**
ISフーズ ◎180日以上/豆・麦
じゃこ&ナッツのオイル漬け
80g **650円**(税込)
アンチョビとちりめんじゃこ、ナッツをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

アンチョビの風味豊かな逸品です



原材料/愛媛県産のレモン、みかん、青唐辛子を瀬戸内の塩と合わせて、オリーブオイルに漬け込みました。鍋の薬味やカルパッチョなどに。

182333 **不使用**
ISフーズ ◎180日以上
レモン&みかん胡椒のオイル漬け
35g **500円**(税込)

新 老舗菓子店がつくる北海道からの贈り物 よつ葉乳業の生クリームと牛乳を使ったオリジナル特別仕様 新



原材料/生クリーム(北海道)、卵、砂糖、小麦粉、牛乳、ココア、洋酒、サンタ[砂糖、コーンスターチ、澱粉、水飴、植物油、ゼラチン/着色料(紅麴色素、クチナシ、カカオ)、香料]、プレート[砂糖、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、カカオマス/乳化剤(大豆由来)、香料]

ふわふわ生地にピュアココア入りガナッシュクリームをデコレーションしました。サンタとプレート付き〔卵・乳GMO飼料不分別〕

12月3日
182345 凍G調味料
末廣軒 ◎15日以上/卵・乳・麦・豆
ブッシュ・ド・ノエル
1本(15cm) 3000円(税込) 3240円



原材料/生クリーム(北海道)、卵、砂糖、小麦粉、牛乳、蜂蜜、アーモンド粉/バニラ香料、サンタ[砂糖、コーンスターチ、澱粉、水飴、植物油、ゼラチン/着色料(紅麴色素、クチナシ、カカオ)、香料]、プレート[砂糖、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、カカオマス/乳化剤(大豆由来)、香料]

ふわふわ生地にまるやかなコクと甘さのクリームをデコレーションしました。サンタとプレート付き〔卵・乳GMO飼料不分別〕

12月3日
182357 凍G調味料
末廣軒 ◎15日以上/卵・乳・麦・豆
ファンタジア・ノエル
1本(15cm) 3000円(税込) 3240円

PÂTISSERIE Joli Green ジョリ・クレール

北海道北斗市 末廣軒



北斗市をはじめ、北海道産の食材にこだわった洋菓子作りをしています。もともとが和菓子の個人商店だったので、和菓子と洋菓子の技術を活かしたものが作りが魅力。季節のイベントや日常使いまで、地元にも長く愛され親しまれています。

濃厚な味わいながらほのかに残る酸味が後を引きま



12月3日

ここでしか買えない
スペシャル仕様!

を「よつ葉乳業」のものに変えまし

北海道
男爵
使用

182369 凍G不使用
末廣軒 ◎45日以上/卵・乳・麦
男爵チーズケーキ
30g×8個 2100円(税込) 2268円

原材料/生クリーム(北海道製造)、砂糖、卵、クリームチーズ、ヨーグルト、じゃがいも(男爵いも(北海道))、小麦粉、牛乳、バター、澱粉、塩(GMO飼料不分別)

ベイクドチーズケーキのようなずっしり感とスフレのようなしっとり感…。一度にどちらも味わうことができる男爵いもが入ったチーズケーキです。クリームチーズのなめらかな味わいととも男爵いもの自然な甘みと香りが口の中に広がります。男爵いもはもちろん、生クリームやクリームチーズなど北海道素材にこだわりました。



スパイスとカレーの
井上スパイス工業



井上スパイスは昭和49年の創業以来スパイス一筋。気軽な気持ちで「スパイスを楽しむ」をお届けします。

アジアン風味のサラダが手軽に



12月3日

原材料/食塩(沖縄県)、コリアンダー(モロッコ)、クミン(インド、イラン)、唐辛子(中国)、ローレル(トルコ)、ガーリック(中国)、ガラマサラ、ターメリック(インド)、カスリメディー(インド)

182370 井上スパイス工業 ◎180日以上
アジアン春雨サラダ
7g(4人分) 200円(税込) 216円

戻した春雨にエビ・豚肉・香味野菜などお好みの具材を加え、本品とレモン汁で味付けするだけ。

本格的なタンドリーチキンが
手軽に作れます



12月3日

182400 井上スパイス工業 ◎180日以上
王様のタンドリーチキンスパイス
15g 200円(税込) 216円

タンドリーチキン用にスパイスをブレンドしました。本品をヨーグルトと混ぜて鶏肉を漬け込んで焼いてください。

香り高いカレーパウダー



12月3日

182412 井上スパイス工業 ◎180日以上
特選カレーパウダー
20g 250円(税込) 270円

辛くない香り立つスパイス



12月3日

182424 井上スパイス工業 ◎180日以上
特選ガラマサラ
15g 200円(税込) 216円

豆料理やホットドッグのスパイスに



12月3日

182382 井上スパイス工業 ◎180日以上
チリビーンズスパイス
14g(4人前) 200円(税込) 216円

煮豆に使うと、ほどよい辛味とオリジナルブレンドのハーブスパイスで一味違う仕上がります。

オニオン&ハーブが
野菜によく合います



12月3日

182394 井上スパイス工業 ◎180日以上
トマトサラダスパイス
18g 200円(税込) 216円

切ったトマトに本品とお好みの酢・油を加えて混ぜるだけで、マリネサラダができあがります。

1パックでティーカップ約2杯分、お湯と牛乳で簡単にチャイができるスパイス



12月3日

182436 井上スパイス工業 ◎180日以上
王様のチャイスパイス
16g(2杯分) 200円(税込) 216円

シナモンをはじめ、6種類のスパイスをブレンドしました。

12月3日

サングリア用にスパイスをミックスしました

182448 井上スパイス工業 ◎180日以上
サングリアスパイス
22g(2~3杯分) 200円(税込) 216円

12月3日
ホットワイン用にスパイスをミックスしました

182451 井上スパイス工業 ◎180日以上
ホットワインスパイス
13g(2杯分) 200円(税込) 216円

秋田県の郷土料理

きりたんぼ鍋

きりたんぼ鍋は鶏ガラと調味料で作った汁に炊いたご飯をすり潰したもの野菜を入れた鍋料理。大館・鹿角地方が発祥の地で、炭焼きや伐採のために山籠りをした人々が、残り飯をつぶして棒に刺して焼いて食べていたものを鳥鍋に入れたことが始まりと伝えられています。串に刺し焼いたご飯ががまの穂に似ており、短い穂の意味である「短穂」から「たんぼ」と呼ばれるようになったとされます。「きりたんぼ」とは、この「たんぼ」が鍋に入る長さに「切った」ものです。

新

焼いた香ばしさともちもちの食感



12月3日

原材料/うるち米(秋田県)、食塩

182461 秋田比内食品

きりたんぼ 3本(240g) **398円**(税込430円) 秋田県産特別栽培あきたこまちを使用したきりたんぼです。

新

秋田の郷土料理「きりたんぼ」やそば、うどんのつゆに

12月3日

原材料/醤油、砂糖、食塩、鶏ガラ、みりん、鶏脂、小麦発酵調味料、酵母エキス、鶏肉(GMO飼料不分別)

182473 浅利佐助商店

比内地鶏スープ 200g(4~5人前) **500円**(税込540円) 比内地鶏のガラと肉を使用しただしを本醸造醤油にほどよくあわせたスープです。5倍濃縮

弾力十分のコシと、さらりとした食味をお楽しみください

北海道産小麦と赤穂の塩を使い、栗駒山系の伏流水と300年続く手法が生む名物うどんです。茹で時間3~4分



12月3日

原材料/小麦粉(北海道)、食塩、打ち粉

182503 稲庭古城堂

古式手延稲庭うどん 200g **580円**(税込626円) 365日以上/米

比内地鶏の代わりに

茨城県行方市 北浦軍鶏農場



日本在来種である軍鶏(しゃも)の血統を50%引き継ぐ地鶏です。茨城県にて生産されています。一般のプロイラーが生後40~50日で出荷されるのに対し、90日以上かけて成長をじっくり待ちます。飼料は生産者が独自に考えた指定配合で、非遺伝子組換え原料を使用しています。手間も時間もコストもかかりますが、じっくりゆっくり育てられたしゃも肉の歯ごたえとおいしさは格別です。

軍鶏ならではの豊かな旨みと歯ごたえ。ダシまで美味

12月3日



12月3日

原材料/うるち米(秋田県)、食塩

182485 北浦軍鶏農場

北浦しゃも骨付きブツ切 250g **740円**(税込799円) 茨城県行方市で育ったしゃもをブツ切りにしました。解凍後、煮物や鍋物などに。[GMO飼料不使用]

地鶏ならではの弾力と濃い旨みをどうぞ

12月3日



12月3日

原材料/うるち米(秋田県)、食塩

182497 北浦軍鶏農場

北浦しゃもモモ肉 150g **740円**(税込799円) 茨城県行方市で育ったしゃものモモ肉です。[GMO飼料不使用]

鈴木青果問屋の山菜

天然山菜ならではの風味と食感



原材料/みず(秋田県)、醤油、わらび(秋田県)、ふき(秋田県)、根曲り筍、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス

12月3日

原材料/みず(秋田県)、醤油、わらび(秋田県)、ふき(秋田県)、根曲り筍、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス

182515 鈴木青果問屋

天然山菜炊き込みご飯の素 200g(2合用) **398円**(税込430円) 秋田県産天然山菜(みず、わらび、ふき、根まがり筍)を、醤油ベースの調味料で仕上げました。お米と一緒に炊いてください。

あっさりとした薄味に仕上げました

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜と椎茸をあっさりとした薄味で仕上げました。麺類のトッピングなどに。

12月3日

原材料/うるち米(秋田県)、食塩

182527 鈴木青果問屋

山菜ミックスあっさり醤油煮 100g **398円**(税込430円) 60日以上/豆・麦・米

天然物の歯ざわりをお楽しみください

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜7種を水煮にしました。お浸しや煮物などに。

12月3日

原材料/うるち米(秋田県)、食塩

182539 鈴木青果問屋

山菜ミックス水煮 100g **398円**(税込430円) 45日以上

秋田県大仙市 秋田協和食産



秋田弁で「まま」は「ごはん」、「じっぱり」は「いっぱい」、「けえな」は「食べてください」。いぶりがっこを中心に「ごはんがもっと食べなくなる」ことはもちろん、「なんだか懐かしい」「心温まる」商品をつくっています。

こうばしい香りとぱりぱりとした食感

12月3日



原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢]

12月3日

原材料/うるち米(秋田県)、食塩

182540 秋田協和食産

いぶりがっこ(半分) 150g **480円**(税込518円) 90日以上/米 燻製乾燥させた大根を米ぬか、塩、砂糖を混ぜた漬け床に漬け込みました。

秋田県大潟村 ライスロッジ大潟



秋田県大潟村 ライスロッジ大潟

黒瀬農舎は、秋田県大潟村で、「食の安全」や「環境」に問題意識を持ち、農業や化学肥料を可能な限り減らす努力を続けながら長年にわたり米作りを続けています。



原材料/あきたこまち(秋田県大潟村)

レトルトパックはこんな方のために
・防災用として備蓄しておきたい
・家族は白米が好き。でも私は玄米が食べたい
・お米を買い忘れた！ご飯が食べたい！
・ご飯は少量をたまにしか食べない

しっかり炊いた本格派 やわらかな食感の おいしい玄米ごはん



※ラベルをはがして湯煎してください。レンジ対応ですが、やまゆりでは電子レンジの使用は推奨していません。

12月3日

原材料/うるち米(秋田県)、食塩

182588 ライスロッジ大潟

黒瀬農舎の玄米ごはん(レトルト) 1食分(160g) **278円**(税込300円) 180日以上/米 黒瀬農舎の農業・化学肥料不使用栽培あきたこまちの玄米を圧力釜で炊き上げました。温めてください。

すぐに食べられる スライスタイプ



原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢]

182552 秋田協和食産

いぶりがっこ(スライス) 120g **480円**(税込518円) 90日以上/米 燻製乾燥させた大根を米ぬか、塩、砂糖を混ぜた漬け床に漬け込み、スライスしました。

ご飯にのせたり おむすびの具に



原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢]

182564 秋田協和食産

いぶりがっこ(きざみ) 150g **530円**(税込572円) 90日以上/米 燻製乾燥させた大根を米ぬか、塩、砂糖を混ぜた漬け床に漬け込み、刻みました。

しっとりした食感に 塩味強めの味



原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢]、大根葉、ごま、食塩

182576 秋田協和食産

いぶりがっこふりかけ(大根塩) 100g **630円**(税込680円) 45日以上/米 塩漬けにした大根を粉砕し、細かく切ったいぶりがっこと白ごまだけで煎りあげました。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



出羽鶴酒造 秋田県大仙市

出羽鶴では、米・米麹・水を原料とした純米酒を主体とした酒造りを行い、近年では「秋田流生酛仕込み」の純米酒造りに力を入れています。秋田流生酛とは、酒母造りの際に米を小分けにして權棒で摺りつぶす従来の方法ではなく、酒母タンク内で電動ドリルにより攪拌し摺りつぶすことで醗酵を促していく手法です。これにより清潔で均一な状態の酒母環境をつくるのが可能になります。その後もろみでの低温長期醗酵を経てキメ細やかで存在感のある酸と、酒米から醸し出される豊富な旨み成分を含む美酒となります。こうして幅広い料理との相性がよいお酒が造られます。

のびやかで 味わい深い 香りを 醸し出した 純米酒です

新 **182590** 出羽鶴酒造

自然米酒 松倉 720ml **1920円**(税込2112円) 原材料/米、米麹

契約農家が農業や化学肥料を使用しないで育てた自然米あきたこまちを全量使用して醸造しました。精米歩合60%、アルコール度数16度