

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 500円 (税込)
480円 (税込518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
興農アングス牛焼肉用
200g 1080円 (税込1166円)

焼肉に最適な厚さにスライスしました。3mm厚

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 500円 (税込)
480円 (税込518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 400円 (税込)
380円 (税込410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♪



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 400円 (税込)
380円 (税込410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♪



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 350円 (税込)
330円 (税込356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。

フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪



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 500円 (税込)
480円 (税込518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。

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 280円 (税込)
260円 (税込281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]

お手軽調理で料理上手♪



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 200円 (税込)
180円 (税込194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。

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)
598円 (税込646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♪



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
通常本体 110g 300円 (税込)
300円 (税込324円)

フルーツの旨みを効かせた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お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
通常本体 150g 350円 (税込)
350円 (税込378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
通常本体 200g 350円 (税込)
350円 (税込378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。

三浦市 セブンシーズ

神奈川県三浦市
三崎朝市名物
三崎港まぐろ
トロちまき

神奈川県産 三崎のまぐろ

三崎港のまぐろが有名になったのは明治末からでした。以来、マグロ漁港として日本全国津々浦々に知れわたり「まぐろと云えば、三崎」といわれるほどになりました。三崎港でまぐろ一筋、鮮度と品質、美味しいまぐろをご提供したいと、「量」より「質」という創業時の信念を守り続けています。

特

三崎朝市名物 "トロちまき" 国産もち米100%使用

yamauri original

原材料/もち米(国産)、メバチまぐろ、タケノコ、ネギ、生姜、醤油、砂糖、酒、ごま油、植物油、コショウ

182199 **凍** **G調味料**
セブンシーズ **三崎港まぐろトロちまき3個** **1250円(税込)**
100g×3 **1320円** **1250円(税込)**

三崎港のまぐろをたっぷり使い、隠し味の「ネギ油」で旨味を一層引き出しています。温めてからお召し上がりください。

上品な味わいほだなたにもご満足いただける逸品です

特

原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

182205 **凍**
セブンシーズ **三崎メバチまぐろ中トロ** **2190円(税込)**
150g **2250円** **2190円(税込)**

三崎港に水揚げされた大メバチまぐろの中トロです。解凍後、刺身などに。※漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など

なめらかな舌触りにさっぱりとした味わい

特

原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

182217 **凍**
セブンシーズ **三崎メバチまぐろ赤身** **1760円(税込)**
150g **1800円** **1760円(税込)**

三崎港に水揚げされた天然大メバチまぐろを使用。解凍後、刺身や鉄火丼などに。漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など。

赤身・中トロそれぞれぎっしり1袋に詰まっています

特

原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

182229 **凍**
セブンシーズ **三崎メバチまぐろ角切り** **2130円(税込)**
350g **2180円** **2130円(税込)**

厳選された大メバチまぐろを使用。解凍後、刺身や山かけなどに。※漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など

神奈川県横須賀市 佐島 山茂丸水産

相模湾の潮風と太陽の恵み100%の天日干しちりめん

原材料/いわしの稚魚(相模湾)、食塩

182230 **凍**
山茂丸水産 **岩崎さんの天日干しちりめん** **330円(税込)**
50g **330円(税込)**

岩崎さんの釜揚げしらすを天日で干し上げたちりめんじゃこです。ふりかけや炒め物などに。

神奈川県茅ヶ崎市 欣ずし

茅ヶ崎の旬魚をギュッと閉じ込めた調味料

原材料/シラス(相模湾)、食塩

182242 **凍**
欣ずし **えぼしの雫 茅ヶ崎ナンブラー** **700円(税込)**
100ml **700円(税込)**

茅ヶ崎でとれたシラスなどの魚を使い、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料です。塩の代わりにお使いください。

もったいない!から生まれた旨いスパイス

原材料/シラス(相模湾)、食塩

182254 **凍**
欣ずし **えぼしの雫 アンチョビソルト** **694円(税込)**
50g **694円(税込)**

茅ヶ崎ナンブラーを製造する際に残ったしらすをさらに手を加えて、パウダー状にしました。 Pastaやポテトなどの調味料に。

神奈川県平塚市 いかす

乾燥させていかす。規格外もいかす

原材料/白菜、キャベツ、かぶ、にんじん、玉ねぎ、大根など ※ミニトマトのみ12g

182266 **凍**
いかす(平塚市) **季節の乾燥野菜パック3種** **1370円(税込)**
20g×3種 **1370円(税込)**

いかすの有機野菜を約40℃でじっくり乾燥させました。湯戻し後は約10倍に。そのままお菓子のように、スープの具などに。

神奈川県愛川町 NO-RA ~農楽~

ふるふき大根や蒸し野菜につける「食べる味噌」がおすすめ

原材料/有機大豆(愛川町)、米(愛川町)、食塩

182278 **凍** **G不使用**
NO-RA~農楽~(愛川町) **農楽味噌** **1000円(税込)**
500g **1000円(税込)**

NO-RAで育てた有機大豆と米を使い、町田市の井上糺店で昔ながらの製法で仕込んだ米味噌です。

神奈川県小田原市 はなまる農園

搾り方がポイントのレモン果汁。スッキリしていて爽やかな味わい

原材料/レモン(神奈川県小田原市)

182280 **凍**
はなまる農園 **小田原生搾りレモン果汁** **770円(税込)**
150ml **770円(税込)**

片浦レモン研究会が栽培したレモンを搾った100%ストレートレモン果汁です。



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農薬に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。



ピリッとした辛みが食欲を誘います

ノラの会で育てた胡瓜を生薑、赤唐辛子を加えた、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



ざわやかな生姜の香り

生姜を練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵 GMO 飼料不使用〕〔バター GMO 飼料不分別〕

主食と箸休めとデザートがセットになりました
セット内容/山菜ご飯の素(3合分)、ピリ辛胡瓜(100g)、ジンジャーケーキ(120g)

182291 冷蔵 G不使用
しらたかノラの会 / 卵・乳・豆・麦・米
3月のノラセット
3品 1080円(税込) (1166円)

朝でも簡単！ もちっと玄米生活

玄米ってすごい！
グルテンフリーで食物繊維たっぷり。腸内環境を整えてくれるし低GI食品だから血糖値が上がりにくい。しかも腹持ちまで良いなんて！
でも、調理の手間や食べにくさから敬遠されがちなのも事実。もしたった3分で玄米が食べられたら？
きっと食卓は楽しい！そんな想いで生まれた玄米100%のニョッキ、それがgnocco(にょっこ)です。



おいしいのひみつ「ドーナツ型の穴」ドーナツ型でかわいい、gnocco(にょっこ)。ムラなく良い食感に茹であげられて、ソースなど味が絡みやすい考え抜かれたカタチなのです。

原材料/うるち玄米(山形県) 182345 凍
庄内協同ファーム 180日以上/米
庄内協同ファームの玄米を使ったニョッキです。茹でてから、スープやサラダなどに。
4個×3袋 430円(税込) (464円)
step 1 袋から取り出して、鍋のお湯が沸いたらgnocco(にょっこ)を入れて約3分茹でます。※浮いてきたら茹で上がりの合図です。
step 2 茹で上がったら、水に入れます。さっと粗熱が取れたら水を切ります。
step 3 スープやサラダ、好きなものに入れてお召し上がりください。

具の旨みを たっぷり炊き込みご飯に♪

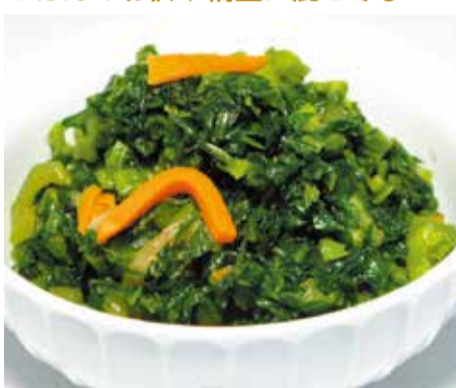


原材料/ごぼう(山形県白鷹町)、にんじん(山形県白鷹町)、鶏肉(山形県白鷹町)、こんにゃく、油揚げ、椎茸、鰹節、昆布、醤油、酒、食塩

182308 冷蔵 G不使用
しらたかノラの会
鶏五目ご飯の素
170g(3合分) 380円(税込) (410円)

平飼鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO飼料不使用〕

ごはんのお供や納豆に混ぜても



原材料/青菜、大根、人参、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、酢、鰹節、清酒、昆布

182310 冷蔵 G不使用
しらたかノラの会
おみ漬
150g 340円(税込) (367円)

ノラの会のメンバーが作った青菜、大根、にんじんを刻んでから醤油漬けにしました。

山形県鶴岡市 庄内協同ファーム

独特の香りと 深みのある甘さが自慢です



原材料/枝豆(山形県)、食塩

182357 凍 G不使用
庄内協同ファーム
だだちゃ豆(冷凍)
200g 540円(税込) (583円)

山形県鶴岡市周辺の限られた地域で大切に守り生産されてきた、農薬・化学肥料不使用のだだちゃ豆を冷凍しました。

栄養豊富な玄米ご飯を 手軽に美味しく



原材料/うるち玄米(山形県庄内)、有機黒米(山形県庄内)

182369 凍
庄内協同ファーム
庄内玄米ごはんパック黒米入
160g 268円(税込) (289円)

庄内協同ファームの特別栽培雪若丸玄米を使い、有機黒米を入れました。温めてください。

パスタやスープなど幅広く使える



原材料/トマト(山形県)、食塩

182321 冷蔵
しらたかノラの会
トマトのまんま
200g 285円(税込) (308円)

ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。

デザートやお菓子づくりに



原材料/りんご(山形産)、砂糖、塩

182333 冷蔵
しらたかノラの会
りんごコンポート
180g 315円(税込) (340円)

低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。

砂糖無しなので玄米本来の風味と サクッと軽い歯ざわりが楽しめます



原材料/うるち玄米(山形県庄内産)

182370 凍 G不使用
庄内協同ファーム
ポン玄米砂糖無し
100g 300円(税込) (324円)

原料の米は栽培期間中に化学合成農薬・化学肥料を使用しないで栽培した米を使用しています。

こくのある黒砂糖の甘みが おやつに最適です



原材料/うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

182382 凍 G不使用
庄内協同ファーム
玄米おこし
約150g 430円(税込) (464円)

昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

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たい」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



原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料〔砂糖、米糠、食塩、酢〕

182394 凍 G不使用
秋田協和食産
いぶりがっこ(ハーフ)
150g 480円(税込) (518円)

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。

すぐに食べられる スライスタイプ

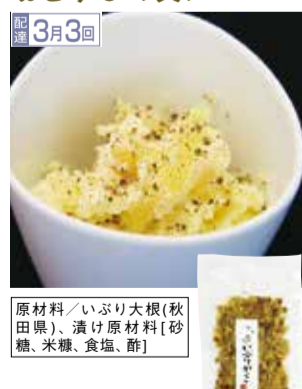


原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料〔砂糖、米糠、食塩、酢〕

182400 凍 G不使用
秋田協和食産
いぶりがっこ(スライス)
120g 480円(税込) (518円)

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〕

182412 凍 G不使用
秋田協和食産
いぶりがっこ(きざみ)
150g 530円(税込) (572円)

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

182424 凍 G不使用
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)

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。

熊野の地で守り継がれた 素朴な味わいがここに

熊野巡礼の目的のひとつ熊野本宮大社が鎮座する熊野本宮。昔からこの地に門外不出の「内緒餅」として脈々と継がれてきた「熊野本宮 釜餅」。ふんわり柔らかい独特の口当たりと素朴な味わいの和菓子です。

門外不出の内緒餅。
地元のおばあちゃんが守り継ぐ昔ながらの製法。

もち米が貴重だった時代に、こっそりと炊いて搗いていたことから別名「内緒餅」とも言われた本宮の釜餅。その独特の食感は蒸さずに炊くことで生まれます。機械では再現できない独特の味や食感、受け継がれてきたこの地ならではの食文化を伝えています。



3種類の釜餅が味わえる うれしいセット



原材料/よもぎ[もち米、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩]、古代米[もち米、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩]、くるみ[もち米、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きなこ、醤油]

182436 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **1200円**(税込1296円)
熊野本宮 釜餅(3種セット) 3種×2

よもぎをたっぷり搗きこんだ、香りよい「よもぎ」。黒米のぷちぷちとした食感も楽しい「古代米」。釜炒り茶で炊いたもち生地ほろ苦さに香ばしい「くるみ」の3種。

さわやかなよもぎの香り



原材料/もち米(国産)、小豆(北海道)、甜菜糖、よもぎ、食塩

182448 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **680円**(税込734円)
熊野伝承 釜小餅(よもぎ) 6個

もち米を釜で炊き上げ、半搗きに仕上げ上げる伝統の製法を受け継いだ、ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。

深みのある芳ばしい香りと、爽やかな味わい



原材料/緑茶(和歌山県)

182450 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **750円**(税込810円)
熊野番茶 50g

熊野本宮の山間で大切に栽培された、新茶の良質な茶葉だけを使用して作る伝統の釜炒り茶です。

「じゃきを扱う」がその名の由来 個性的な風味が特徴です



原材料/じゃばら(和歌山県産)

182461 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **880円**(税込950円)
じゃき払い果汁 100ml

和歌山県産の希少柑橘「じゃばら」の100%果汁です。

さわやかな香りにまろやかな酸味。 鍋料理や豆腐、焼き魚などに



原材料/醤油、じゃばら果汁、米酢、ゆず果汁、本みりん、砂糖、米味噌、昆布、かつお焼き節、食塩

182473 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **780円**(税込842円)
じゃばらぼん酢 275ml

紀州産じゃばら果汁をたっぷり使い、国産丸大豆醤油などの厳選調味料を合わせ、天然だしを加えました。

奥熊野の飛び地の村にのみ生えていた幻の柑橘「じゃばら」



原材料/甜菜糖(北海道)、じゃばら果汁(和歌山県)

182485 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **1280円**(税込1382円)
じゃばらドリンク 275ml

和歌山県奥熊野で採れるじゃばらを使い、北海道産甜菜糖を加えました。水やお湯、炭酸で3~4倍に希釈してください。

洋食、中華から和食にもひと振り、今までに無かった柑橘系うま辛調味料



原材料/じゃばら(和歌山県産)、砂糖(てんさい)、米酢、食塩、昆布、唐辛子

182497 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **640円**(税込691円)
じゃばすこ 110g

和歌山県産の希少柑橘「じゃばら」と赤唐辛子をベースにして熟成させました。

ゆずの清々しい香りと酸味にさわやかな辛さが楽しめます



原材料/柚子(和歌山県)、青唐辛子、純米酢、本みりん、食塩

182503 **凍** **G**不使用
熊野鼓動 **640円**(税込691円)
くますこ 100ml

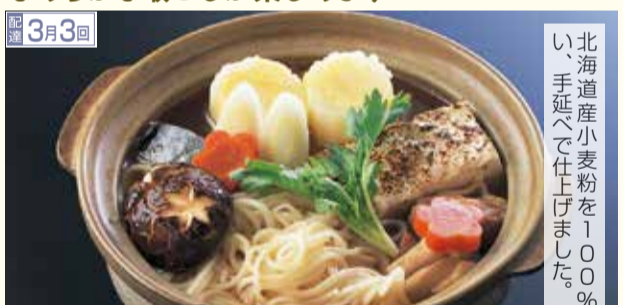
紀州・熊野の山間で、契約農家が農業に頼らずに育てたゆずをベースにした液体ゆずすこしょうです。



徳島県つるぎ町 小野製麺

江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおどし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。

もちもちとした噛みごたえ、手延べならではの なめらかな喉ごしが楽しめます



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油[ひまわり]
小野製麺 **520円**(税込562円) 320g
182515
182527 **5袋** **2500円**(税込2700円) 320g×5

百年蔵、 棲み着き酵母 知る人ぞ知る 幻の天然醸造醤油



愛媛県松山市 田中屋

ひとつひとつの工程をじっくり、丁寧に行うことで、昔ながらの味を守り続けています。

風味豊かなめんつゆです



原材料/醤油、みりん、純米酒、砂糖、かつお削り節、昆布
182539 **凍** **G**不使用
田中屋 **450円**(税込486円) 250ml
田中屋めんつゆ二倍濃縮

雑味のないまろやかで 上品な味わいをお楽しみください



原材料/大豆、小麦、食塩

182540 **凍** **G**不使用
田中屋 **1000円**(税込1080円) 100ml
田中屋プレミアム醤油

圧搾の際に圧力を全くかけずに、自然に滲み出した醤油の一部だけを使った、これ以上ない贅沢な一番搾りです。

濃厚な味と甘みのため 甘露醤油とも言われています



原材料/大豆、小麦、食塩

182552 **凍** **G**不使用
田中屋 **330円**(税込356円) 150ml
田中屋純正さしみ醤油

純正濃口醤油に再び麴を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

まろやかな風味でのびがよく、ほんの少し 使うだけで料理の旨みが引き立ちます



原材料/大豆、小麦、食塩

182564 **凍** **G**不使用
田中屋 **380円**(税込410円) 250ml
田中屋純正濃口醤油

国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半~2年、じっくりと発酵させました。

本格レストランの味を簡単にご家庭 で堪能できるガーリックソース



原材料/菜種油、醤油、白ワイン、ニンニク、オイスターソース

182576 **凍** **G**不使用
田中屋 **700円**(税込756円) 200g
プロバンス風ガーリックソース

田中屋純正濃口醤油と青森県産無農薬にんにくをベースに、白ワイン、オイスターソースを合わせました。