

### 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)

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)

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)

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〕



特

### 特 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)

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  
興農アングス牛サーロインステーキ用  
1枚(200g) 1680円 (税込)

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 400円 (税込)  
380円 (税込)

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 350円 (税込)  
330円 (税込)

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)

モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オーブンに入れ、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 500円 (税込)  
480円 (税込)

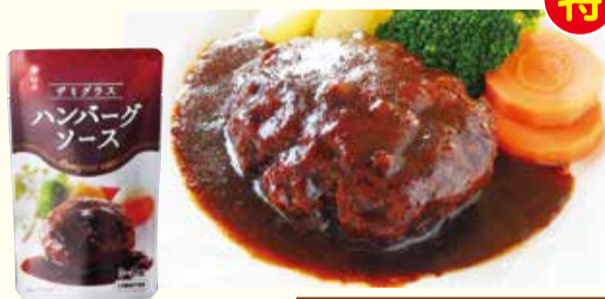
高知県産の刻み生姜とすりおろし生姜の香りと風味をいかりました。



182163 凍  
高橋(千野ファーム) ③30日以上  
千野さんの豚生姜焼き用  
200g 670円 (税込)

豚コース肉を生生姜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♪



特

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)

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)

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 200円 (税込)  
180円 (税込)

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。



182175 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)

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)  
598円 (税込)

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



182187 凍  
秋川牧園 ③180日  
秋川若鶏モモ肉切り身800g  
800g 1460円 (税込)

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)

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  
150g 350円 (税込)

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)

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。



一つずつ手作業で製造しています

### 鳥根県雲南市 吉田ふるさと村

奥出雲の地域資源を生かすことで、地域を守り豊かにすることが私たちの使命です。

### 笹の香りいっぱい。吉田ふる里村のちまき



鳥根県奥出雲産もち米とうるち米を使い、鳥根県吉田町の自生の笹の葉でだんごを巻きました。常温で1~2時間程度、自然解凍でお召し上がりください。

- 182199** 凍不使用 吉田ふるさと村 ちまき 50g×5個 **778円**(税込840円) ◎90日以上
- 182205** 吉田ふるさと村 杵つき 玄米もち 240g **500円**(税込540円) ◎90日/米
- 182217** 吉田ふるさと村 杵つき 五穀もち 240g **520円**(税込562円) ◎90日/豆・米
- 182229** 吉田ふるさと村 杵つき 蕎麦もち 240g **490円**(税込529円) ◎90日/米・そば
- 182230** 吉田ふるさと村 杵つき まるこもち 300g **510円**(税込551円) ◎90日/米

### あまっ!、からっ!!、うまっ!! な辛みそです。『からみちよ』 と呼んでください



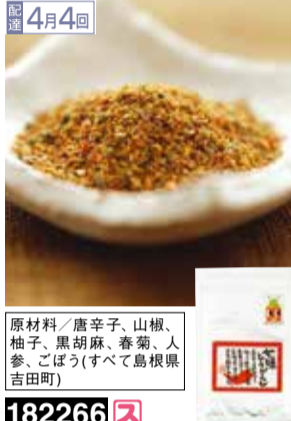
雲南市吉田町産の唐辛子『オロチの爪』を使用し、米味噌などを加えました。

### いつもよりちょっぴり豪華な「と っておき」をおウチの食卓で!



雲南市吉田町産の青唐辛子『オロチの爪』とにんにくを使用しました。肉料理やパスタなどに。

### 吉田ふるさと村の七味 は「よしだむら」の香り



鳥根県吉田町で採れる七種類の野菜、唐辛子、山椒、柚子、黒胡麻、春菊、人参、ごぼうを使用しています。



鳥根県奥出雲産もち米に国産のもちあわ、もちきび、ひえ、黒大豆をブレンドしてからせいろで蒸し、杵で丁寧に仕上げました。

鳥根県奥出雲産もち米に国産のそばの実を混ぜてからせいろで蒸し、杵で丁寧に仕上げました。



### 鳥根県雲南市 木次乳業

伝統あるヨーロッパの製法を守りながら、奥出雲の風土に根ざした手造りチーズです。(GMO飼料不使用)

### ピザトースト、グラタンなど調理用としても よく用いられ、ワインや日本酒とよく合います



名前はボールを意味するナポリ方言「プロヴァ」に由来しています。熟をかける糸のように伸びるセミハードチーズです。じっくり薫製してあり非常に馴染みやすい風味で独特のモチモチとした食感です。



### 鳥根県出雲市 茶三代

出雲大社のお側で、お茶一筋に100余年の時を重ねて参りました。飲んで美味しいお茶はもとより、有機栽培のお茶、「茶道」という文化を継承していく抹茶など、様々にとりそろえております。

### お洒落な包装なので ちょっとした贈り物にも



すべて鳥根県産の原料を使った6種類のお茶を楽しめるセットです。粉末のとろろしょうが湯以外はティーバッグ。

くろもじ茶...鳥根県の自生しているクロモジの枝と葉を使用。高貴な香りとうすきりとした味わいでリラックス効果を実感してください。とろろしょうが湯...鳥根県で農業不使用栽培された生姜を使用。ビートグラニュー糖のやさしい甘さで生姜の味と香りがより引き立っています。黒緑茶...鳥根県の煎茶を特殊製法によってカテキンをポリフェノールに変え、フルーティな口当たりの良いすっきりとした味に仕上げました。有機煎茶...宍道湖と中海を望む松江市大庭町空山で有機栽培されたお茶を使用。自家製植物性堆肥と魚粉や油かすなどの有機肥料で育てました。エキナセア茶...鳥根県大山町で農業不使用栽培されたエキナセアを使用。苦味や酸味が少なく、まろやかで飲みやすい味です。葛の葉茶...鳥根県の自生している葛の葉と茎を使用。秋の七草のひとつにも数えられている葛をこだわりの焙煎で飲みやすく仕上げました。とろろしょうが湯(20g×2袋)

### 赤いワックスコートを施したミニゴーダチーズ



赤いワックスコートを施したミニゴーダチーズ。熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。

**182321** 木次乳業 赤いワックスコート 180g **1130円**(税込1220円) ◎4ヶ月/乳

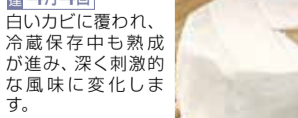
### スライスしてパンやクラッカーにのせて



奥出雲で育まれた牛乳で作ったミニゴーダチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。

**182333** 木次乳業 黒胡椒 180g **1180円**(税込1274円) ◎4ヶ月/乳

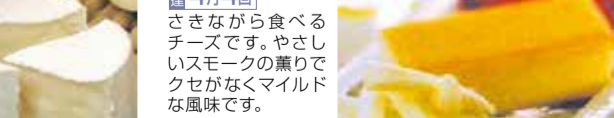
### 白カビタイプのソフトチーズ



白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。

**182345** 木次乳業 白カビ 120g **1080円**(税込1166円) ◎4ヶ月/乳

### 子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに



さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りがくせがなくマイルドな風味です。

**182357** 木次乳業 ナチュラル 70g **495円**(税込535円) ◎40日/乳

### 高貴な香りとうすきりとした味わい



鳥根県で自生しているクロモジの木の枝と葉を使用しました。地元では古来貴重な健康茶として飲み継がれてきました。

**182370** 茶三代 くらもじ茶(ティーバッグ) 2g×6袋 **500円**(税込540円) ◎120日以上

### やさしい甘みでしょうがの 香りが引き立ちます



鳥根県産の農業不使用しょうが粉末と国産原料のみのしょうが湯です。お湯を入れてかき混ぜてください。

**182382** 茶三代 とうろろしょうが湯 20g×5袋 **600円**(税込648円) ◎120日以上



島根県出雲市  
**別所蒲鉾店**

創業62年、島根県にある出雲大社のお社のある町、大社町にて親子三代にわたるかまぼこの製造をしております。前浜の魚をふんだんに使用した蒲鉾類を味わってください。

**山陰のあごを使った  
風味豊かなちくわです**

配達 4月4日



原材料/魚肉(国産、ニュージーランド)、トビウオ(山陰)、甜菜糖、馬鈴薯澱粉、みりん、食塩、魚醤[イワシ、食塩]、鯷だし、昆布だし

無リン魚肉すり身にあご(とび魚)を加え、魚醤、鯷・昆布だし等で味付けし、焼き上げたました。  
**182394** 凍 G不  
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米  
**あご入りちくわ**  
3本(120g) **330**円(税込) **356**円



**本田商店の奥出雲そば**  
大正2年創業のそば製造専門の老舗

その昔のそばを実現するための3つのテーマ「本物のそば」「美味しいそば」「食べるそば」で試行を重ね完成させました。五代日本田屋製

甘皮まで挽きこんだ色の黒い風味香るそば

配達 4月4日



島根県産のそば粉と北海道産小麦粉を使い、昔ながらの幅の広い5割そばに仕上げました。

本田商店  
**奥出雲生蕎麦**  
**182450** G不  
つゆなし ◎90日/麦・そ 100g×2食 **398**円(税込) **430**円  
**182461** G不  
つゆあり ◎90日/豆・麦・米・そ 麺100g×2食 **540**円(税込) **583**円

香り高いバジルと  
ピリッと辛いブラックペッパー味

配達 4月4日



原材料/魚肉(日本、海外)、馬鈴薯澱粉、揚げ油「菜種油」、味噌、甜菜糖、食塩、黒コショウ、鯷だし、バジル、魚醤[イワシ、食塩]、昆布だし

**182400** 凍 G不  
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米  
**出雲のちくわ バジルと黒コショウ**  
120g **360**円(税込) **389**円

魚肉の旨味たっぷり、ぶりぶり食感

配達 4月4日



原材料/魚肉(たら、アジ)、馬鈴薯澱粉、砂糖(甜菜糖)、食用菜種油、魚醤(イワシ、食塩)、かつおだし、食塩、昆布だし

**182412** 凍 G不  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**魚っ子ウインナーブレン**  
80g **270**円(税込) **292**円

北海道産のタラと山陰九州のアジをミックスした一口サイズの皮なしウインナーです。

島根県奥出雲町  
**森田醤油店**

隠岐のあごにこだわりました。すっきりと上品な味わいを楽しめます



原材料/丸大豆醤油[大豆、小麦、食塩]、あご(島根県隠岐)、昆布(北海道日高)、みりん、粗糖、食塩

**182473** G不  
森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**隠岐のあごだし**  
250ml **700**円(税込) **756**円

国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。



**182485** G不  
森田醤油 ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**国産丸大豆生しょうゆ**  
360ml **550**円(税込) **594**円

島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。



**182497** G不  
森田醤油 ◎1年/豆・麦  
**二段仕込み減塩醤油**  
360ml **420**円(税込) **454**円

再仕込み醸造法で造り上げ、独自の技術で塩分を8.9%に抑えています。



**182503** G不  
森田醤油 ◎1年半/豆・麦  
**うすくち醤油**  
360ml **440**円(税込) **475**円

島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。



**182515** G不  
森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**手造りぼん酢**  
360ml **680**円(税込) **734**円

国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産根昆布でだしをとる、徳島県産の相桶を合わせました。



国産の魚を使った  
かまぼこ屋さん作る  
美味しいスナック!!

無添加蒲鉾製造のノウハウを応用して造った魚肉すり身の「お魚チップス」です。お子様から大人まで、安心してお召上がりいただける魚肉系チップスで、噛めば噛むほど魚のうま味が楽しめます。もちろんリン酸塩不使用の魚肉のすり身のみを使用し、酸化防止剤・うま味調味料・香料は不使用。小麦アレルギーの方にもおいしく召し上がっていただける様、全種小麦不使用で製造。

お魚の美味しさが詰まったグルテンフリーのスナックです

配達 4月4日



原材料/魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

**182424** G不  
別所蒲鉾店 ◎60日以上  
**お魚チップスブレン**  
40g **265**円(税込) **286**円

添加物や香料を使用せず、魚肉を使って自社製造した「お魚チップス」シリーズ。素材の風味をお楽しみ頂けるよう、塩味をベースにやさしい味に仕上げました。



**182436** G不  
別所蒲鉾店 ◎60日以上  
**お魚チップスあおさ**  
40g **265**円(税込) **286**円

魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



**182448** G不  
別所蒲鉾店 ◎60日以上/米  
**お魚チップスカぼちゃ**  
40g **265**円(税込) **286**円

魚肉すり身[魚肉、砂糖]、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉[アジ、食塩]、魚醤[イワシ、食塩]、昆布だし、かつおだし

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

島根県松江市  
**李白酒造**



明治15年、水と緑の自然豊かな島根県松江の城下町に創業。出雲神話に出てくる酒造りの伝統、地方の食文化を後世に継承し、世界で愛される芳醇でまろやかな一杯を醸しつづけています。味があり、旨味があってキレの良い酒、食中酒としてバランス良く、食事をおいしくさせる酒、そんな酒質を目指す。米は地元の奥出雲地方の酒造好適米・五百万石・神の舞を中心に兵庫県産山田錦などを自家精米し、どのグレードの酒も酒造好適米以外は一切使用しない原料米にこだわった酒造りをしています。

冬季限定!新酒ならではのフレッシュな辛口にこり酒



原材料/米(国産)、米こうじ(国産)  
酒米には五百万石を使い、一切加熱処理せず、生の状態で瓶詰しました。精米歩合58%/アルコール度数15度/日本酒度+2/酸度1.5/アミノ酸0.9  
**182588** 蔵  
李白酒造 /米  
**李白 特別純米にこり生酒**  
720ml **1450**円(税込) **1595**円



**182527** G不  
松江塩干魚 ◎90日以上/え・か  
**山陰うまれの元気だして**  
70g **1050**円(税込) **1134**円

境産産の新鮮ないわし、あじ、あごの煮干と北海道産昆布を使用した、なめらかな微粒パウダーです。



**182539** G不  
松江塩干魚 ◎90日以上  
**あご入りだしっこ**  
10袋(70g) **900**円(税込) **972**円

境産産の新鮮ないわし、あじ、あごの煮干と北海道産昆布を使用した、なめらかな微粒パウダーです。



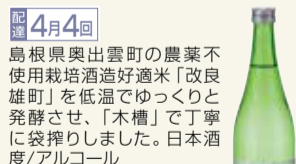
**182540** G不  
松江塩干魚 ◎30日以上  
**いりこ**  
150g **850**円(税込) **918**円

山陰沖で獲れた片口いわしを煮熟し、やわらかく干し上げました。そのままおやつに。

島根県安来市  
**青砥酒造**

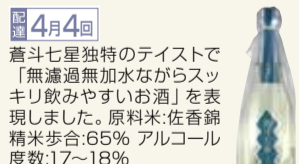


青砥酒造が酒造りに臨むとき、心に留め置くのば酒が人を造り、人が酒を造る」という言葉です。「酒」の部分に「子供」に、「人」の部分に「親」に置き換えてもいいかもしれません。酒も子供も、見ればどれだけ愛情を注がれたか、育てた人間の人となりなどがどんなのかを、正直に映し出します。青砥酒造では、すべての工程に手を抜かず、子供を育てるように情熱を持って、上質な日本酒を伝えていきます。



**182590** G不  
青砥酒造 /米  
**ほろよい自然酒純米吟醸**  
720ml **1800**円(税込) **1980**円

島根県奥出雲町の農業不使用栽培酒造好適米「改良雄町」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に袋搾りしました。日本酒度/アルコール



**182606** G不  
青砥酒造 /米  
**蒼斗七星 特別純米65**  
720ml **1300**円(税込) **1430**円

蒼斗七星独特のテイストで「無濾過無加水ながらスッキリ飲みやすいお酒」を表現しました。原料米:佐香錦 精米歩合:65% アルコール度数:17~18%



**182552** G不  
松江塩干魚 ◎30日以上  
**わかめがみ**  
15g **480**円(税込) **518**円

島根半島沖で水揚げされた天然わかめを板状に干して、やわらかな葉の部分だけを集めました。



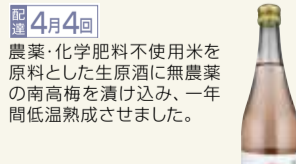
**182564** G不  
松江塩干魚 ◎90日以上  
**隠岐あらめ(幅広)**  
30g **480**円(税込) **518**円

島根県隠岐の島で採れるあらめを乾燥しました。水で戻して、煮物やごま油で炒めてサラダなどに。



**182576** G不  
松江塩干魚 ◎90日以上  
**干しいたけ(スライス)**  
30g **580**円(税込) **626**円

原木干し椎茸を1mm幅にスライスしました。水で戻して、煮物や炒め物などに。



**182618** 蔵  
青砥酒造 /米  
**ほろよい梅酒**  
720ml **1800**円(税込) **1980**円

農業・化学肥料不使用米を原料とした生原酒に無農薬の南高梅を漬け込み、一年間低温熟成させました。



**182620** 蔵  
青砥酒造 ◎90日以上/米  
**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。

本宮 熊野鼓動

癒しの里の小さな食工房

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]

182631 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 熊野本宮 釜餅(3種セット) 3種×2 **1200円**(税込1296円)

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

182643 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 熊野伝承 釜小餅(よもぎ) 6個 **680円**(税込734円)

もち米を釜で炊き上げ、半搗き仕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。

「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)

182667 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 じゃき払い果汁 100ml **880円**(税込950円)

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

182679 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 じゃばらぼん酢 275ml **780円**(税込842円)

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。

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

182680 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 じゃばすこ 110g **640円**(税込691円)

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

182692 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 くますこ 100ml **640円**(税込691円)

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こしょうです。

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)

182709 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 じゃばらドリンク 275ml **1280円**(税込1382円)

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。

やさしい甘みの中に レモンとゆずの風味



原材料/ハチミツ(メキシコ)、アルゼンチン、レモン果汁(和歌山県、三重県、愛媛県)、ゆず(紀州)

182710 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 はちみつレモネード 275ml **1080円**(通常本体) **1050円**(税込1134円)

丸搾りレモン果汁と香り豊かなゆず果汁に蜂蜜を加えました。砂糖不使用。水やお湯で3~5倍に希釈してください。

和歌山県御坊市 樽の味



原材料/大根、砂糖、梅酢、食塩、昆布エキス

182758 **凍** **G**不使用  
樽の味 紀州紀ノ国あっさり漬 150g **330円**(税込356円)

紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

ごはんのお供に



和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。

182760 **凍** **G**不使用  
樽の味 きゅうりのきゅう次郎 120g **360円**(税込389円)

紀州おび宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

じゃばらならではの酸味に さわやかな香り



原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、じゃばら(和歌山県)、レモン(和歌山県、三重県)、食塩

182722 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 熊野じゃばらサイダー 200ml **330円**(税込356円)

奥熊野北山村原産の柑橘「じゃばら」に、紀州熊野産「レモン」を隠し味に使った和歌山の地サイダーです。

清楚な香り、聡明な赤色、すっきり感がうれしい!



熊野古道沿いの農家が、農業を使わずに栽培した赤しそをたっぷり使ったサイダーです。冷やしてお飲みください。

182734 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 熊野しそサイダー 200ml **270円**(税込292円)

フルーティな梅の風味に甘酸っぱい夏穫みかんの香り



熊野産の梅しらっぶをベースに、無茶々園のみかん果汁を加えて作った、熊野の地サイダーです。

182746 **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 熊野サイダーうめみかん 200ml **270円**(税込292円)

和歌山県みなべ町 マルヤマ食品



原材料/梅(和歌山県)、食塩

182783 **凍**  
マルヤマ食品 白干梅 200g **1000円**(税込1080円)

和歌山県産の厳選した南高梅を昔ながらの製法で粗塩だけで漬け込みました。(塩分20%)

料理のトッピングや味付けに



紀州梅干にしそ液を加え仕上げた赤梅肉をフリーズドライ加工しました。約2.0~3.5ミリの顆粒です。

182795 **凍**  
マルヤマ食品 パラパラ梅 11g **300円**(税込324円)

昔ながらの塩だけで漬けた白干梅の種を抜き、ペーストにしたものを干してタブレット状にしました。



熱中症対策など塩分補給などに

182801 **凍**  
マルヤマ食品 梅と塩(タブレットタイプ) 7g **220円**(税込238円)