

# 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 ◎4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 ◎30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 ◎4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 ◎4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 ◎30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 1800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

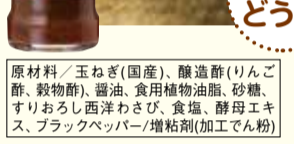
182038 **不使用**  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 レモンステーキソース  
通常本体 130g **380円** (税込410円)  
通常本体 400円

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 ◎4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 ◎60日  
国産熟成牛モモブロック  
500g **2640円** (税込2811円)  
通常本体 2800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 ◎4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。



182163 **凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚生姜焼き用  
200g **670円** (税込724円)  
通常本体 700円

豚コ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♪



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 ◎4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。

併せて  
どうぞ

182151 **凍**  
知床興農ファーム ◎30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

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。

## 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 ◎6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。



182175 **凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30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

## 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、りんご、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 ◎6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♪



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 ◎6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324円)  
通常本体 300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 **不使用**  
コスモ食品 ◎6ヶ月以上  
炒め玉ねぎ粗みじん切り  
通常本体 150g **350円** (税込378円)  
通常本体 350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 **不使用**  
コスモ食品 ◎6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378円)  
通常本体 350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。

神奈川県産 神奈川のうまいもん

三浦市 セブンシーズ



三崎港でまぐろ一筋。先代から受け継いだ「量」より「質」という創業時の信念を守り続けています。



三崎朝市名物 "トロちまき" 国産もち米 100%使用

特

182199 凍 調味料 セブンシーズ 180日以上/豆・麦・米 三崎港まぐろトロちまき3個 100g×3 1320円(税込) 1250円(税込)

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、コンシヨウ

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。温めてからお召上がりください。

藤沢市 青空ミートハウス



藤沢の純米酒料理屋しえんろんの直営工房「青空ミートハウス」では、藤沢で搾ったオリーブの果肉を食べさせた『湘南ポークオリーブプレミアム』を使ったハムやソーセージなどを製造しています。

2019年10月ドイツ農業協会 DLGコンテスト ゴールド・ブロンズメダル受賞



ローズマリーのほのかな香りの上品なロースハム



原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、純米酒、ローズマリー

182230 凍 青空ミートハウス 45日以上/米 オリーブ豚白ハムスライス 70g 468円(税込) 505円

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアム肉を使ったスモークしていないハムです。解凍してください。(GMO飼料不分別)

上品な味わいはどなたにもご満足いただける逸品です



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 15日以上 三崎メバチまぐろ中トロ 150g 2250円(税込) 2430円

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

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。

182217 凍 セブンシーズ 15日以上 三崎メバチまぐろ赤身 150g 1800円(税込) 1944円

赤身・中トロそれぞれぎっしり1袋に詰まっています

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

182229 凍 セブンシーズ 15日以上 三崎メバチまぐろ角切り 350g 2180円(税込) 2354円

木桶2年熟成再仕込醤油の旨味と香り



原材料/豚肉(藤沢市)、醤油、純米酒、香辛料

182242 凍 青空ミートハウス 45日以上/豆・麦・米 オリーブ豚肩ロース醤油ハムスライス 70g 468円(税込) 505円

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアム肉の肩ロースを使い、醤油味で仕上げました。(GMO飼料不分別)

フランスの伝統的な家庭料理のひとつ

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムと秋川若鶏レバーをミンチにして型に詰め、焼き上げました。解凍してください。(豚卵GMO飼料不分別、鶏GMO飼料不使用)

182254 凍 青空ミートハウス 45日以上/卵 オリーブ豚パテドカンパーニュ 100g 700円(税込) 756円

シンプルな味付けや生姜焼き、焼肉に

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアム肉のロースをスライスしました。(GMO飼料不分別)

182266 凍 青空ミートハウス 45日以上 オリーブ豚ローススライス 3枚(150g) 500円(税込) 540円

茅ヶ崎市 欣ずし

えぼしの雫シリーズに新しいラインナップ! スパイスミックス『AKA EBOSI』誕生



バラツツさん(右)は「えぼしの雫アンチョビパウダー」をベースに、海のある茅ヶ崎をイメージし、魚の旨味や塩味を生かしながら、コリアンダー、パプリカ、ガーリック、キャラウェイ...などのスパイスを合わせました。「スパイスだけではこの味わいや香りは出ません。ポテトフライやスープにひと振りしたり、タルタルソースやドレッシングに混ぜたりして使ってみて欲しいです。特に海のもの、魚介類の入ったものはよく合います。ソテーする魚の下味にするのもオススメ。地中海やスペイン、モロッコなどの風味に近くなります。いろいろな料理の味変にも挑戦してみてください!」とバラツツさん。ちなみに色は赤いですが、辛さはあまりありません。

欣ずし×アナンのコラボスパイスミックス



原材料/シラス(相模湾)、食塩、香辛料(コリアンダー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、キャラウェイ、レッドペッパー、クミン、オレガノ、タイム)

182291 欣ずし えぼしの雫 AKA EBOSI 30g 907円(税込) 980円

藤沢市 お惣菜クラブしえんろん

北欧の定番デザート「ジューシーアップルケーキ」



1995年の創業から「美味しい」「楽しい」をお届けしたいという思いで料理屋を営み、2021年7月に「しえんろんの料理をご自宅で味わっていただきたい」という思いから、お惣菜製造販売(お惣菜クラブしえんろん)事業を開設。魅力あふれる「純米酒粕」を使ったメニューなどを開発しています。そんな藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。

182278 250g 250g 875円(税込) 945円

182280 6号サイズ(約1.2kg) 宅配 6号サイズ(約1.2kg) 4650円(税込) 5022円



原材料/小麦粉、きび砂糖、米油、鶏卵、リンゴ、干しぶどう、重曹、食塩、シナモン

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。(卵GMO飼料不分別)

茅ヶ崎の旬魚をギュッと閉じ込めた調味料



182308 欣ずし えぼしの雫 茅ヶ崎ナンプラー 100ml 700円(税込) 756円

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



182310 欣ずし えぼしの雫 アンチョビソルト 30g 722円(税込) 780円

茅ヶ崎ナンプ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。パスタやポテトなどの調味料に。

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



182333 欣ずし はなまる農園 小田原生搾りレモン果汁 150ml 770円(税込) 832円

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。

愛川町 NO-RA ~農楽~

ふろふき大根や蒸し野菜につける「食べる味噌」がおすすめ



182345 欣ずし NO-RA~農楽~(愛川町) 30日以上/豆・米 農楽味噌 500g 1000円(税込) 1080円

平塚市 いかす

乾燥させていかす。規格外もいかす 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。 182357 欣ずし いかす(平塚市) 120日以上 季節の乾燥野菜パック3種 20g×3種 1370円(税込) 1480円



### 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。

### 本格的なタンドリーチキンが 手軽に作れます



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)、ガラムマサラ、ターメリック(インド)、カスリメディー(インド)

**182369** 井上スパイス工業  
**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。

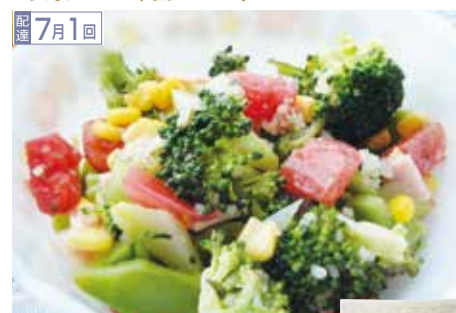
### アジアン風味のサラダが手軽に



原材料/食塩、みじん切りオニオン、粗挽き唐辛子、レモングラスパウダー、レモン皮チップ、粗挽きガーリック、魚醤、黒胡椒、ガーリックパウダー、鰹節パウダー

**182370** 井上スパイス工業  
**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。

### オニオン&ハーブが 野菜によく合います



原材料/オニオン(アメリカ)、ガーリック(中国)、岩塩(アメリカ)、食塩、黒胡椒、パセリ、バジル、酵母エキス、香辛料

**182382** 井上スパイス工業  
**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。

### 豆料理やホットドッグのスパイスに



原材料/食塩、パプリカ、ガーリック、粗糖、クミン、コリアンダー、唐辛子、黒胡椒、オレガノ、ナツメグ、クローブ、ローレル

**182394** 井上スパイス工業  
**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。

### 香り高いカレーパウダー



原材料/コリアンダー(モロッコ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェネル、フェヌグリーク、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー

**182400** 井上スパイス工業  
**特選カレーパウダー**  
20g **250円**(税込270円)  
13種類のスパイスをブレンドしました。カレーや肉料理の下味などに。

### 辛くない香り立つスパイス



原材料/シナモン(ベトナム)、ナツメグ(インドネシア)、コリアンダー(モロッコ)、クローブ、フェネル、カルダモン

**182412** 井上スパイス工業  
**特選ガラムマサラ**  
15g **200円**(税込216円)  
シナモンやナツメグなど香りのスパイスをブレンドしました。カレーの仕上げやフレンチトーストなどに。

### 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



原材料/粗糖(鹿児島県)、紅茶葉、シナモン、カルダモン、フェネル、フェヌグリーク、アニス、メース

**182424** 井上スパイス工業  
**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。

### 岡山県瀬戸内市 名刀味噌本舗



名刀味噌本舗は岡山県瀬戸内市備前長船にある味噌屋です。日々、発酵と向き合いながら、乾燥こうじをはじめ無添加のあま酒や味噌などを製造しています。

### 自然醸造ならではの甘味や風味が 食欲をそそります



原材料/大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)、食塩、醤油  
佐賀県産大麦と岡山県産大豆の麹をつくり、塩と醤油を加え、約3週間熟成させました。ごはんのお供や野菜スティックに。

**182436** 名刀味噌本舗  
**名刀味噌の手作りひしお**  
250g **450円**(税込486円)

### 毎日混ぜて、育てる楽しみ家庭でつくる発酵食品



本品180g  
醤油200ml  
水100mlとして  
3回分

**182448** 名刀味噌本舗  
**ひしおの糀**  
550g **940円**(税込1015円)  
醤油と水を足して、気軽にひしお(もろみ味噌)作りが楽しめます。

「ひしおの糀」  
+  
「醤油」  
+  
「水」  
+  
「手しごと」  
+  
「時間(約2週間)」  
||  
自分だけの調味料  
「ひしお」

### お砂糖を使わない自然な甘さ 初めてためされる方におすすめです



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)  
**182450** 名刀味噌本舗  
**名刀 白米の甘酒**  
400g **530円**(税込572円)  
名刀味噌の甘酒の中で一番なめらかなどごしの良い純米あま酒です。濃縮タイプ、1袋で6人前です。600~700mlのお湯などで希釈してください。

### 玄米独特の粒々感と風味をお楽しみください



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち玄米(岡山県)  
**182461** 名刀味噌本舗  
**名刀 玄米の甘酒**  
400g **530円**(税込572円)  
玄米ならではのぶちっとした食感と食物繊維、ビタミンBなど栄養素が豊富。濃縮タイプ、1袋で6人前です。600~700mlのお湯などで希釈してください。

### アントシアニンが豊富で鮮やかな 紫色と濃厚な甘みが特徴です



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)、黒米(岡山県)  
**182473** 名刀味噌本舗  
**名刀 黒米の甘酒**  
400g **590円**(税込637円)  
瀬戸内市の契約農家が栽培する黒米はもち米の一種で栄養素が豊富です。濃縮タイプ、1袋で6人前です。600~700mlのお湯などで希釈してください。

### 米麹だけの自然な甘味と 果物のような酸味がとろける味わい



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)、乳酸菌  
**182485** 名刀味噌本舗  
**名刀 糀ネクター**  
150g **280円**(税込302円)  
米麹100%の甘酒に長年の味噌づくりで住み着いた良質な蔵付きの野生の乳酸菌を加え数日間低温で発酵。ストレートタイプなのでそのままお飲みいただけます。

### 美味しい甘酒をつくるために つくられた麹



原材料/米(岡山県)  
**182497** 名刀味噌本舗  
**乾燥あま酒こうじ**  
500g **940円**(税込1015円)  
岡山県産米を糖化酵素が多くなるように作った甘酒づくりに向いた麹です。甘酒づくりや味噌づくりなどに。



### 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りかまぼこの製造をしています。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。

### もったいない!から生まれた旨い逸品



原材料/しいたけ(島根県)、魚肉(日本、海外)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂

**182503** 別所蒲鉾店 **しいたけ丸** 100g(5個) **300円**(税込) **324円**

島根県産しいたけの軸をふんだんに使っているの、しいたけの風味と旨味、コリコリした食感を楽しめます。



### 国産の魚を使った かまぼこ屋さんが作る 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、安心して召し上がりが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。

### 白身のトロと言われる高級魚「のどぐろ」を 魚肉の20%以上使用



原材料/魚肉すり身(タラ(国産)、のどぐろ(アカムツ)(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

**182539** 別所蒲鉾店 **お魚チップスのどぐろ** 40g **315円**(税込) **340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。

### 香り高いバジルとピリッと辛いブラックペッパー味



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

**182515** 別所蒲鉾店 **出雲のちくわ バジルと黒コショウ** 120g **360円**(税込) **389円**

焼くちくわをスティック状にカットし、バジルとブラックペッパーの利いた衣を付けて揚げました。

### 魚肉の旨味たっぷり、ぶりぶり食感



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

**182527** 別所蒲鉾店 **魚っ子ウインナープレーン** 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。

### 甘えびの風味いっぱい



原材料/魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘エビ(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

**182540** 別所蒲鉾店 **お魚チップス甘えび** 40g **265円**(税込) **286円**

甘えびの頭・殻の粉末を練り込んでパリッと香ばしく仕上げました。

### おやつやおつまみに最適! 香り豊かな国産あおさ粉入り



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、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

**182552** 別所蒲鉾店 **お魚チップスあおさ** 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。

### ほうれん草のほのかなあまみ パリパリの食感がとまらない



原材料/魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

**182564** 別所蒲鉾店 **お魚チップスほうれん草** 40g **265円**(税込) **286円**

国産魚肉を使用した、魚のうま味が詰まったチップスです。国産ほうれん草のペーストを練りこみました。

## 島根県松江市 松江塩干魚

### 旨みと栄養たっぷりの無添加おだし



原材料/にぼしいわし、にぼしあじ、にぼしとびうお、ほしこんぶ

**182576** 松江塩干魚 **山陰うまれの元気だして** 70g **1050円**(税込) **1134円**

境港産の新鮮ないわし、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。

### 島根県の学校給食でも採用されているだしパック



原材料/にぼしいわし、にぼしあじ、かつおぶし、にぼしとびうお、ほしこんぶ、ほしいたけ

**182588** 松江塩干魚 **あご入りだしっこ** 10袋(70g) **900円**(税込) **972円**

境港産の新鮮ないわし、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。

### 塩気もやわらかさもちょうどいい ソフトいりこ



原材料/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。

**182590** 松江塩干魚 **いりこ** 150g **850円**(税込) **918円**

### しょっぱくない! わかめのふりかけ



原材料/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。

**182606** 松江塩干魚 **わかめがみ** 15g **480円**(税込) **518円**

### 肉厚で幅が広く歯ごたえがあります



原材料/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。

**182618** 松江塩干魚 **隠岐あらめ(幅広)** 30g **480円**(税込) **518円**

### 芳醇な香り、強い旨味、歯ごたえをそのままに



原材料/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。

**182621** 松江塩干魚 **干しいたけ(スライス)** 30g **580円**(税込) **626円**



### 島根県出雲市 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。茶三代 代表 三代朱美

### お洒落な包装なのでちょっとした贈り物にも



**182631** 茶三代 **おすすめ茶6種セット** 6種 **1343円**(税込) **1450円**

すべて島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。粉末ののどろろしょうが湯以外はティーバッグ。内容/くろもじ茶(2g×2袋)、葛の葉茶(2g×2袋)、エキナセア茶(1g×2袋)、黒緑茶(2.5g×2袋)、有機煎茶(3g×2袋)、のどろろしょうが湯(20g×2袋)

くろもじ茶...島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

のどろろしょうが湯...島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...島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...島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...島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

### 高貴な香りとうすきりとした味わい



原材料/クロモジ枝・葉(島根県)

**182643** 茶三代 **くろもじ茶(ティーバッグ)** 2g×6袋 **500円**(税込) **540円**

島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。

### やさしい甘みでしょうがの香りが引き立ちます



原材料/ビートグラニュー糖、馬鈴薯澱粉、粉末生姜

**182655** 茶三代 **のどろろしょうが湯** 20g×5袋 **600円**(税込) **648円**

島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。

