

奈良県 吉野コスモス会



素材(具)の味を引き出した味わい



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島県)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)

649 凍 G 不使用 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米 **にっこりのり巻き**

4個 **300円**(税込324円) 厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。[GMO飼料不使用]

シンプルな味わいのおいなりさん



原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコバド糖(フィリピン)、ごま(鹿児島県)

650 凍 G 不使用 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米 **にっこりいなり**

3個 **320円**(税込346円) 厳選した調味料とだして甘辛く煮た揚げを使用し、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。

炙ったさばの香ばしさ



原材料/米(秋田県)、サバ(宮城県)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、昆布(北海道)

180488 凍 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米 **にっこり炙りさば寿司**

宮城県産さばを使い、純米富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。 4切 **498円**(税込538円)

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

180490 凍 G 不使用 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米 **鶏照り親子の巻き寿司**

4切(150g) **360円**(税込389円) 厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。[GMO飼料不使用]

牛しぐれときんぴらが 良いアクセントに



原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、みりん、食塩、海苔、菜種油、昆布

180506 凍 G 不使用 吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米 **牛しぐれきんぴら巻き**

4切(150g) **390円**(税込421円) 厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。[GMO飼料不使用]

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました

三陸産サバ、ライスロッチ大瀧の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。

180518 凍 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米 **柿の葉寿司(サバ)** 3個 **498円**(税込538円)

柿の葉の効果で身がやわらかく 旨みがアップ!

北海道産の鮭、ライスロッチ大瀧のおきたごまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

180520 凍 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米 **柿の葉寿司(サーモン)** 3個 **528円**(税込570円)

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布

180531 凍 G 不使用 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米 **米粉で作ったにっこりたこ焼き**

6個(186g) **360円**(税込389円) ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。[卵GMO飼料不使用]

熊野鼓動

清楚な香り、聡明な赤色 すっきり感がうれしい!



原材料/ビートグラニュー糖、赤しそ(和歌山県、奈良県・三重県)、はちみつ、クエン酸

180543 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎360日 **熊野しそサイダー**

200ml 通常本体 **270円**(税込281円) 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。

フルーティな梅の風味に 甘酸っぱい夏穫みかんの香り



原材料/青梅(和歌山県、奈良県、三重県)、ビートグラニュー糖、みかん(愛媛県)

180555 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎360日 **熊野サイダー-うめみかん**

200ml 通常本体 **270円**(税込281円) 熊野産の梅しらっぷをベースに、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。

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

180567 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎360日 **熊野じゃばらサイダー**

200ml 通常本体 **330円**(税込346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。

すっきりとした甘さと 程よい酸味、上品な味わい



原材料/しそエキス(国産赤しそ)、梅果汁、ビートグラニュー糖、梅果汁(国産梅)、ビートグラニュー糖、梅シロップ(国産梅、水砂糖)、みかん果汁(無茶々園)

180579 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎360日 **紀州・熊野 赤しそドリンク**

500ml (希釈用) **1260円**(税込1361円) 熊野で栽培した赤しそと熊野の水で作った、すっきりとした味わいと美しい赤色が特長の飲料です。3~4倍に希釈。

8月1回



180580 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎1年 **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。

180592 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎180日以上 **梅しらっぷ** 275ml **1180円**(税込1274円)

「じゃきを払う」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)

180609 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎5ヶ月以上 **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。

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



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。

180610 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎150日以上/米 **じゃばすこ**

110g **640円**(税込691円)

180622 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎150日以上/米 **くますこ** 100ml **640円**(税込691円)

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]

180634 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎90日以上/豆・麦・米 **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」。黒米のぶちぶ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



もち米(国産)、小豆(北海道)、甜菜糖、よもぎ、食塩

180646 凍 G 不使用 熊野鼓動 ◎2023.10.31/米 **熊野伝承 釜小餅(よもぎ)**

6個 通常本体 **680円**(税込680円)

深みのある芳ばしい香りと、爽やかな味わい



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。 熊野鼓動 熊野番茶 ◎180日以上 50g **750円**(税込810円)



大正2年創業のそば製造専門の老舗
本田商店の奥出雲そば
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。五代目日本屋繁

甘皮まで挽きこんだ色の黒い風味香るそば



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**
180660 **つゆなし** ◎90日/麦・そば 100g×2食 **398円**(税込430円)
180671 **つゆあり** ◎90日/豆・麦・米・そば 麺100g×2食 つゆ60g×2 **540円**(税込583円)
原材料/そば粉(島根県)、小麦粉(北海道)、食塩
厳選した調味料を使った まろやかな つゆ付き
原材料/そば粉(島根県)、小麦粉(北海道)、食塩、つゆ(醤油、砂糖、食塩、みりん、削りぶし(かつお)、削りぶし(さば)を含む)、醸造酢(りんごを含む)、にぼし、酵母エキス



島根県奥出雲町 **森田醤油店**

原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行い、奥出雲の清涼なわき水をふんだんに使って、自然の状態を生かした醤油づくりを続けています。

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



8月1回
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
180701 **隠岐のあごだし** ◎1年/豆・麦・米 森田醤油 250ml **715円**(税込772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。

レモンの酸味とごま油の風味が合わさったコクのあるつゆ



8月1回
原材料/麺[小麦粉、そば粉、食塩]、つゆ[醸造酢、しょうゆ、砂糖、ごま油、レモン果汁、食塩、とびうお煮干]
180695 **冷やし中華になりたかった出雲そば** ◎90日以上/豆・麦・米・そば 麺100g×2食 つゆ60g×2 **450円**(税込486円)
国産そば粉と国産小麦粉を使い、喉ごしの良い麺に仕上げました。厳選した調味料を使ったつゆ付き。

柔らかい風味と薄い色が特徴です

8月1回
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。
180713 **国産丸大豆生しょうゆ** ◎6ヶ月以上/豆・麦 森田醤油 360ml **550円**(税込594円)

素材の色や香りを生かしたい料理におすすめです 吸物や野菜の煮物などに

8月1回
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。
180725 **うすくち醤油** ◎1年半/豆・麦 森田醤油 360ml **486円**(税込525円)

変わらぬ美味しさを追求した減塩醤油

8月1回
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。
180737 **二段仕込み減塩醤油** ◎1年/豆・麦 森田醤油 360ml **540円**(税込583円)

だいたい、すだち、ゆずのフルーティーな香り

8月1回
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り、徳島県産の柑橘を合わせました。
180749 **手造りぼん酢** ◎1年/豆・麦・米 森田醤油 360ml **760円**(税込821円)



島根県雲南市 **吉田ふるさと村**

一つずつ手作業で製造しています
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。

吉田ふるさと村の七味は「よしだむら」の香り



8月1回
原材料/唐辛子、山椒、柚子、黒胡麻、春菊、人参、ごぼう(すべて島根県吉田町)
180750 **七味とうがらし** ◎365日 吉田ふるさと村 15g **398円**(税込430円)
島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。

「よしだむら」の一味とうがらしで食材にアクセントを



8月1回
原材料/唐辛子(島根県吉田町)
180762 **一味とうがらし** ◎365日 吉田ふるさと村 15g **398円**(税込430円)
島根県吉田町で採れる唐辛子を使用しています。



島根県雲南市 **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



8月1回
原材料/牛乳、食塩
180804 **木次プロボローネチーズ** ◎5ヶ月/乳 木次乳業 380g **2100円**(税込2268円)
180816 **木次プロボローネピッコロ** ◎3ヶ月/乳 木次乳業 100g **540円**(税込583円)
名前が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。熱をかけると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。

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!



8月1回
原材料/唐辛子(島根県吉田町)、にんにく(島根県吉田町)、食塩
180774 **青とうがらし&ニンニク** ◎180日 吉田ふるさと村 60g **398円**(税込430円)
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。

酸味の中に玉ねぎの甘み、さっぱりとした美味しさです



8月1回
原材料/玉ねぎ(島根県)、発酵調味料(米、米麹、食塩)、米酢、醤油(大豆、小麦、食塩)、鰹だし、馬鈴薯デンプン、食塩
180786 **玉ねぎドレッシング** ◎90日以上/豆・麦・米 吉田ふるさと村 150ml **440円**(税込475円)
島根県雲南産玉ねぎをたっぷり使った、やさしい甘さのノンオイルドレッシングです。

梅のすっぱさが食欲をそそります



8月1回
原材料/梅塩漬(梅、紫蘇、食塩)、米酢、砂糖、醤油、だし、食塩
180798 **うめドレッシング** ◎90日以上/豆・麦・米 吉田ふるさと村 150ml **440円**(税込475円)
奥出雲吉田産の梅を使った、風味豊かなノンオイルドレッシングです。

赤いワックスコートを施したミニゴーダチーズ

8月1回
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。
180828 **木次イズモ・ラ・ルーージュ** ◎4ヶ月/乳 木次乳業 180g **1130円**(税込1220円)

スライスしてパンやクラッカーにのせて

8月1回
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。
180830 **木次黒胡椒ゴーダチーズ** ◎4ヶ月/乳 木次乳業 180g **1180円**(税込1274円)

白カビタイプのソフトチーズ

8月1回
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。
180841 **木次カマンベールチーズ** ◎4ヶ月/乳 木次乳業 120g **1080円**(税込1166円)

子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに

8月1回
さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。
180853 **木次ナチュラルスナッカー** ◎40日/乳 木次乳業 70g **495円**(税込535円)



京都府京都市 成見家

秋川牧園の卵をいかすために、化学合成添加物は一切不使用で、昆布やカツオのダシを効かせたふくよかで上品な味わいに仕上がっています。

口の中でとろける、なめらかなのどごし



原材料/鶏卵(山口県)、醤油、みりん、清酒、食塩、削り節、昆布
180865 **蔵G**不使用
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米
玉子豆腐
100g×3 **420円**(税込454円)



京都菓子匠 藤澤永正堂

昭和6年の創業当時から、製法を変えることなく良質の国産素材にこだわり丁寧に製造しています。

京のあられ屋が作った こだわりのお茶漬け



8月1回
原材料/具材[もち米(国産)、しば漬、海苔、食塩]、お茶[緑茶(京都府)、食塩、粉末昆布]
180907 **蔵G**
藤澤永正堂 ◎180日/米
ひやし茶づけしば漬
具6g×3 茶2g×3 **350円**(税込378円)

しっかりと出汁がきいた 甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、醤油、小麦澱粉、清酒
180877 **蔵G**不使用
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米
京の味 だし巻
6切 **580円**(税込626円)

九条ねぎと出汁が香る 甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、ねぎ、醤油、小麦澱粉、清酒
180889 **蔵G**不使用
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米
京の味 ねぎ入りだし巻
6切 **630円**(税込680円)

出汁をきかせた ふくよかで上品な味わい



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆布、食塩、みりん、醤油、清酒
180890 **蔵G**不使用
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米・え
かしわ入り茶わんむし
190g **540円**(税込583円)

香ばしい小粒のあられ



8月1回
もち米(国産)、食塩
180919 **蔵G**
藤澤永正堂 ◎180日/米
お茶漬けあられ
70g **350円**(税込378円)

創業以来の伝統



8月1回
もち米(国産)、たまご醤油、砂糖、粉末昆布、鰹だし
180920 **蔵G**調味料
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
ひとつち鞍馬石
85g **310円**(税込335円)

しっかりと出汁がきいた 甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、醤油、小麦澱粉、清酒
180877 **蔵G**不使用
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米
京の味 だし巻
6切 **580円**(税込626円)

九条ねぎと出汁が香る 甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、ねぎ、醤油、小麦澱粉、清酒
180889 **蔵G**不使用
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米
京の味 ねぎ入りだし巻
6切 **630円**(税込680円)

出汁をきかせた ふくよかで上品な味わい



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆布、食塩、みりん、醤油、清酒
180890 **蔵G**不使用
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米・え
かしわ入り茶わんむし
190g **540円**(税込583円)

北海道産の黒豆入り



8月1回
もち米(国産)、醤油、砂糖、黒豆、鰹だし、昆布だし
180932 **蔵G**調味料
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
豆半月
70g **310円**(税込335円)

柚子の爽やかさに、ほろ苦さと ザラメ糖がよく合います



8月1回
もち米(国産)、砂糖、醤油、柚子果皮、(京都府)、粉末昆布、鰹だし
180944 **蔵G**不使用
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
京のゆずあられ
65g **310円**(税込335円)

京都府南丹市 食彩あん

自家栽培のベリー類と厳選した地元の特産素材を使った、風味を生かした無添加の手作りジャムです。

レモンの爽やかな酸味を 楽しめます



8月1回
原材料/レモン(広島県)、砂糖(粗精糖)
180956 **蔵G**
食彩あん ◎6ヶ月
レモンマーマレード
130g **600円**(税込648円)

京都伏見 三源庵

大粒丹波黒大豆の 香ばしく上品な甘さ



8月1回
原材料/鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、黒大豆かこの、白餡[いんげん豆、砂糖、水飴]、蜂蜜、みりん[卵GMO飼料不分別]
181006 **蔵G**不使用
三源庵 ◎20日以上/卵・豆・麦・米
丹波黒豆ロールカステラ
1本(約300g) **1200円**(税込1296円)

宇治抹茶と大粒の大納言の ハーモニーをお楽しみください



8月1回
原材料/鶏卵、砂糖、小麦粉、大納言納豆[砂糖、小豆]、水飴、白餡[いんげん豆、砂糖、水飴]、みりん、抹茶、蜂蜜[卵GMO飼料不分別]
181018 **蔵G**不使用
三源庵 ◎20日以上/卵・麦・米
丹波大納言抹茶ロールカステラ
1本(約300g) **1200円**(税込1296円)

素材そのものの風味を生かしたジャム



8月1回
自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。
180968 **蔵G**
食彩あん ◎6ヶ月
ブルーベリージャム
130g **600円**(税込648円)

いちご本来の甘さとラズベリー-のほどよい酸味



8月1回
京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。
180970 **蔵G**
食彩あん ◎6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム
130g **630円**(税込680円)

生地はしっかりと焼き上げながらも 中はしっとり半生の食感



8月1回
原材料/鶏卵、砂糖[サトウキビ、甜菜]、小麦粉、水あめ[卵GMO飼料不分別]
181020 **蔵G**調味料
三源庵 ◎10日以上/卵・麦
半熟カステラ(プレーン)
1個(約230g) **1000円**(税込1080円)

子どもから大人まで人気の やさしいチョコレート味



8月1回
原材料/鶏卵、砂糖[サトウキビ、甜菜]、小麦粉、水あめ、ココアパウダー[卵GMO飼料不分別]
181031 **蔵G**不使用
三源庵 ◎10日以上/卵・麦
京カステラ ショコラ
5切 **680円**(税込734円)

フレッシュな梅の甘さ

8月1回
和歌山県紀ノ川産南高梅を使い、粗糖で仕上げました。
180981 **蔵G**
食彩あん ◎6ヶ月
南高梅ジャム
130g **600円**(税込648円)

クリーミーで黒豆の焙煎の風味を楽しめます

8月1回
京丹波産黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。[GMO飼料不使用]
180993 **蔵G**不使用
食彩あん ◎6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **630円**(税込680円)

生地はしっかりと焼き上げながらも 中はしっとり半生の食感

8月1回
原材料/鶏卵、砂糖[サトウキビ、甜菜]、小麦粉、水あめ[卵GMO飼料不分別]
181020 **蔵G**調味料
三源庵 ◎10日以上/卵・麦
半熟カステラ(プレーン)
1個(約230g) **1000円**(税込1080円)

子どもから大人まで人気の やさしいチョコレート味

8月1回
原材料/鶏卵、砂糖[サトウキビ、甜菜]、小麦粉、水あめ、ココアパウダー[卵GMO飼料不分別]
181031 **蔵G**不使用
三源庵 ◎10日以上/卵・麦
京カステラ ショコラ
5切 **680円**(税込734円)



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



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

181043 **凍** **G**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(1426円)**

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。温めからお召し上がりください。



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

ドイツ農業協会主催コンテスト銅賞受賞!
茹でる、焼く、ポトフに



原材料/豚肉(藤沢市)、春菊、食塩、コショウ、酒、香辛料

181080 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上/米
オリーブ豚フランクフルト
1本(120g) **676円(730円)**

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアム肉を使い、春菊をアクセントにしたフランクフルトです。〔GMO飼料不分別〕

なめらかな舌触りに
さっぱりとした味わい



原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

181055 **凍**
セブンシーズ ◎15日以上
三崎メバチまぐろ赤身
150g **1800円(1944円)**

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。

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)

181067 **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(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

赤身・中トロそれぞれぎっ
しり1袋に詰まっています



原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

181079 **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(2354円)**

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

あっさりしていながらもオリーブ豚
ならではの旨みを十分に味わえます



原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、酒粕

181092 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上/米
オリーブ豚燻製ハムスライス
70g **437円(472円)**

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのモモ肉を熟成しスモークした、脂が少なめのハムです。〔GMO飼料不分別〕

シンプルな味付けや
生姜焼き、焼肉に



原材料/豚肉(藤沢市)

181109 **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(540円)**

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



藤沢市
お惣菜クラブしえんろん

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。

北欧の定番デザート
「ジューシーアップルケーキ」



181110 **250g** 250g **875円(945円)**

181122 **6号サイズ(約1.2kg)** **宅配**
6号サイズ(約1.2kg) **4650円(5022円)**

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〕

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

静岡県函南市
酪農王国



風の谷のビール

麦芽・ホップ・酵母にはチェコ産やドイツ産をはじめとしたオーガニック原料を厳選して使用し、敷地内で地下300mから汲み上げた富士箱根山系の天然水を仕込み水として使用して醸造する無ろ過で酵母の生きているビールです。

フルーティな香りと
しっかりとした苦み



原材料/麦芽(イギリス、国産)、ホップ

181160 **凍**
酪農王国 ◎90日以上
伊豆エール
330mL **600円(660円)**

バナナやクローブのよ
うな独特な香りが特徴



181183 **凍**
酪農王国 ◎90日以上/麦
風の谷のビール ヴァイツェン
330mL **600円(660円)**

有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

繊細で華やかなアロマ
が特徴



181195 **凍**
酪農王国 ◎90日以上
風の谷のビール レッドエール
330mL **600円(660円)**

有機麦芽と麦芽、ホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5.5%

キーンと冷えた氷に
かけて夏の定番に!



181134 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎90日以上
FBかき氷シロップマンゴー
180mL **586円(633円)**

「マンゴーの王様」と呼ばれる、アルフォンソマンゴーピューレを使用しました。砂糖は、北海道産のビートグラニュー糖を使用しています。



181146 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎90日以上
FBかき氷シロップ・パイン
180mL **570円(616円)**



181158 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎90日以上
FBかき氷シロップ・いちご
180mL **570円(616円)**

砂糖(てんさい)、パインアップル