

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〕



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♪



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♪



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。

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)

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)

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)

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)

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
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)

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。

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

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。

自然豊かな八甲田山の麓で育った 締まった肉質のフランス鴨「八甲鴨」

八甲鴨とは

日本ではチェリバレー種という合鴨が一般的ですが、八甲鴨は食用鴨のバルバリー種で、鴨特有の臭みがなく、皮下脂肪が合鴨より薄く、赤身部分の割合が多い種類です。

八甲鴨の産地

八甲鴨の八甲は、日本百名山の一つ、青森県青森市の南側にそびえる火山群「八甲田山」から。樹氷でも有名な八甲田山の麓、豊かな自然環境の中で鴨は育てられています。生産者、ジャパンフォアグラ代表の桑原さんがこの地で鴨を飼うきっかけになった一つは、青森の夏の気候と本場フランスの気候が似ていたからとのこと。

八甲鴨の飼育

バルバリー種のヒナ(種鳥)を本場フランスから輸入して、国内で約二十日ほど成育してから採卵をはじめます。生まれた卵は約三十五日で孵化し、八十日ほどで若鶏に成育して、青森県産のフランス・バルバリー種の鴨肉が誕生します。八甲鴨は七農場で飼育。開放型鶏舎で、平飼。一坪当たり約十五羽。全飼育期間、抗生物質不使用です。



桑原 孝好さん
ジャパンフォアグラ代表

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのある つゆに、十割生そばの味と風味



原材料/十割そば[そば粉(北海道)]、つゆ[鴨ロース肉(青森県)、醤油、みりん、砂糖、ゆず果汁、鴨ガラ、かつお枯節、天然真昆布]

鴨ロースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば粉使用十割そば。[GMO飼料不分別]

182199 **凍** **G**不使用
千葉産直サービス ©180日/豆・麦・米・そば
八甲鴨せいろ
そば130g×2
つゆ260g×1 **1460円(1577円)**

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのある 味わいに仕上がっています



原材料/鴨ロース肉(青森県)、醤油、酒、みりん、砂糖、ゆず果汁、たまり醤油、いわし節、昆布

青森県産フランス鴨のロースを使い、表面を焼き上げ、厳選した調味料でじっくり煮込みました。[GMO飼料不分別]

182205 **凍** **G**不使用
千葉産直サービス ©180日/豆・麦・米
八甲鴨のロース煮
240g **2170円(2344円)**

八甲鴨のジューシーな旨味と食感を いかしています



原材料/鴨肉(青森県)、長ねぎ、鶏肉(茨城県)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、醤油、生姜、オイスターソース、ごま油、食塩、こしょう、皮(小麦粉、食塩)

182217 **凍** **G**不使用
千葉産直サービス ©90日以上/豆・麦
徳用鴨ネギまんじゅう
15個(420g) **1100円(1188円)**

鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

バゲットにたっぷり塗って お召し上がりください



原材料/鴨レバー(青森県)、玉ねぎ、牛乳(千葉県)、カナルオイル(青森県)、酒、にんにく、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、コショウ

182229 **凍** **G**不使用
千葉産直サービス ©90日/乳・豆・米
八甲鴨のレバーパテ
60g **420円(454円)**

八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]

脂がのっているのにあっさり ステーキのレシピ付き!

青森県産フランス鴨のロース肉のブロックです。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不分別]

182230 **凍**
千葉産直サービス ©180日
八甲鴨ロースステーキ用
1本(約210~270g) **1480円(1598円)**



182254 **凍**
千葉産直サービス ©180日
八甲鴨モモ肉スライス
200g **900円(972円)**

青森県産フランス鴨のモモ肉をスライスしました。解凍後、焼き肉や鍋物などに。[GMO飼料不分別]

鴨ローストにおすすめ スライスよりもお得です!

八甲田山の麓で飼育されたフランス産バルバリー種で、合鴨ほどくせが無くコクがあります。焼き物・鍋物・煮物等に。

182242 **凍**
千葉産直サービス ©180日
八甲鴨モモ肉ブロック
300g前後 **1260円(1361円)**



182266 **凍**
千葉産直サービス ©90日以上
八甲鴨ローススライス
200g **1260円(1361円)**

しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き物、鍋物、煮物等に。[GMO飼料不分別]

182278 **凍**
千葉産直サービス ©180日
八甲鴨ミンチ
150g **460円(497円)**
二度挽きした八甲鴨のミンチです。

最高級の“おいしさ”をアウトレット価格で。



おいしいさのひみつ2
①旬の時期、質の高い魚だけ、取れたてのまま加工。
②加工した頃のサバは、数年で最も良質。

箱企画
特

原材料/サバ(銚子港)、食塩、米酢
182280 **凍**
千葉産直サービス ©2023.12.21/米
アウトレットとろさば水煮
180g×24缶 **10080円(8424円)**

昨今の漁業事情に鑑み、今後この品質・価格のご案内は難しく、「正直アウトレットと言いたくない」商品。賞味期限の関係でアウトレット価格になっています。殆ど手に入らない、貴重な商品をお見逃しなく。千葉産直サービス代表 富田正和



お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



8月3日
182291 **蔵**
李白酒造
李白 特別純米辛口やまたのおろち夏生
720ml **1500円(1650円)**
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+8/酸度1.4/アミノ酸0.9



神奈川県産
182308 **凍**
泉橋酒造
とんぼスパークリング250ml
250ml **600円(660円)**
山田錦を使い、瓶内二次発酵の後、火入れを行い発泡を留めた微発砲にごり純米酒です。精米歩合80%アルコール度数15度

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

岩手県八幡平市 暁ブルワリー八幡平ファクトリー

人に自然にやさしく

暁ブルワリー、岩手山の麓にある自然豊かな郷山にあります。「人と自然にやさしく」というコンセプトを実現させるにふさわしい土地です。天からの雪や雨が岩手山の深い森で長い間眠るように蓄積され、湧き水となってこの地を潤します。この岩手山の豊かな湧き水は、日本名水百選のひとつで「金沢清水」と呼ばれます。このミネラルを豊富に含んだ水はビール造りには最適です。八幡平の豊かな人と自然が織りなす郷山に敬意を表し、八幡平山頂にある観光名所であるドラゴンアイ(鏡沼)と名づけました。オーガニックビールは日本では珍しく、オーガニック専用の醸造所はおそらく暁ブルワリーだけではないかと思えます。今後も自然とともに育むやさしいビールを目指します。



「清んでいる」のど落ちすっきり清んだ味わい。ビールの王様、ピルスナー



8月3日
182310 **蔵**
太極舎 暁ブルワリー ©90日以上
ドラゴンアイ スカイピルスナー
350ml **435円(479円)**
有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧き水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

「熱いパッション」シャープなホップの苦みと爽やかな香りが癖になるIPL



8月3日
182321 **蔵**
太極舎 暁ブルワリー ©90日以上
ドラゴンアイ マグマ IPL
350ml **470円(517円)**
有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧き水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数5.5%

「ハビネスな」軽いのみち、明るく爽やかな香り。お日さま色のゴールデンエール



8月3日
182333 **蔵**
太極舎 暁ブルワリー ©90日以上
ドラゴンアイ サン ゴールデンエール
350ml **470円(517円)**
有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧き水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

「華やかにて」ホップの華やかな香りともルトの甘みがふくやかなペールエール



8月3日
182345 **蔵**
太極舎 暁ブルワリー ©90日以上
ドラゴンアイ スノーペールエール
350ml **470円(517円)**
有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧き水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

身入り、カニみそ
ともに抜群です!

特



原材料/毛ガニ(北海道雄武沖)、食塩

182357 凍

雄武漁業協同組合

雄武港毛ガニ(浜ポイル)

1杯(約400g) 通常本体 3600円 (税込) 3780円

北海道雄武産の毛ガニを天日塩で茹で上げました。解凍後、そのままお召上がりください。

ウニ本来の風味を大切に、塩分控えめで程良い味加減に造りました

特



原材料/エゾバフンウニ(北海道雄武)、食塩

182369 凍

村上 龍二

◎30日以上

雄武産甘塩造りうに一夜漬け

60g 通常本体 2780円 (税込) 2894円

オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしている、新鮮なエゾバフンウニを塩のみで一夜漬けにしました。

高知県四万十町
ハマヤ



鮮度抜群の船内冷凍された鰹を四万十川流域の米ワラで熟練の職人が丹精込めて一節一節手作業で焼き上げた土佐を代表するワラの香りと風味豊かな完全ワラ焼き鰹タタキです。

定番のゆずポン酢と
シンプルな塩タタキを楽しめます



8月3日

原材料/カツオ(静岡県)、タレ[醤油、ゆず果汁、醸造酢、本みりん、発酵調味料、かつおだし、昆布だし、かつお節エキス、かつお節]、天日塩

182394 凍 G不使用

ハマヤ

◎30日以上/豆・麦・米

完全ワラ焼き龍馬タタキ

300g 通常本体 1450円 (税込) 1566円

8月3日 南の国の 高知アイス Hand made icecream. Natural flavor.

飲さ
みっ
ぱり
すい
とゆ
した
ジ味
ユース



原材料/甜菜糖(北海道)、ゆず果汁(高知県)

182400 凍 G不使用

高知アイス

ゆずドリンク

200ml×6本 通常本体 1260円 (税込) 1361円

高知県仁淀川流域、吾北地域のゆずを使用した果汁に、北海道産の甜菜糖で仕上げました。

8月3日 高知県産柚子100%使用



原材料/甜菜糖(北海道)、ゆず果汁(高知県)

182412 凍 G不使用

高知アイス

希釈柚子ドリンク

500ml 通常本体 1620円 (税込) 1750円

高知県仁淀川流域、吾北地域のゆず果汁を、北海道産甜菜糖で仕上げた、水や炭酸水で割る希釈タイプの飲料。

ゆずのさわやかな香りとさっぱりとした味を楽しめます



原材料/糖類(ぶどう糖・果糖・砂糖・水飴)、ゆず果汁、ゆず皮、安定剤(増粘多糖類)

182424 凍 G調味料

高知アイス

ゆずシャーベット

115ml×3個 通常本体 528円 (税込) 570円

高知県産のゆずの果汁と皮を使用しています。

みかん果汁がたっぷり。山北みかんの味をお楽しみいただけます



原材料/みかん果汁、果肉、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、粉末水飴、洋酒、安定剤(増粘多糖類)

182436 凍 G調味料

高知アイス

完熟山北みかんシャーベット

115ml 通常本体 190円 (税込) 205円

高知県山北地区の完熟温州みかんの果汁を使用しています。

さっぱりとした後口の
良い抹茶の風味



原材料/砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、抹茶(国産)、寒天加工品[粉末、寒天]

182448 凍 G調味料

高知アイス

匠利休抹茶シャーベット

115ml×2 通常本体 430円 (税込) 464円

嘉永3年創業 老舗の匠が厳選した国産抹茶を使用したシャーベットです。



山陰のあごを使った
風味豊かなちくわです



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)、鰹だし、昆布だし

182450 凍 G不使用

別所蒲鉾店

あご入りちくわ

3本(120g) 通常本体 330円 (税込) 356円

無リン魚肉すり身にあご(とび魚)を加え、魚醤、鰹・昆布だし等で味付けし、焼き上げました。

高根県出雲市
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。

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



原材料/魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖(甜菜糖)、味醂、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし

182461 凍 G不使用

別所蒲鉾店

ちくわ磯辺揚げ

◎30日以上/米

焼ちくわをスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。

もったいない!から生まれた旨い逸品



原材料/しいたけ軸(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

182485 凍 G不使用

別所蒲鉾店

しいたけ丸

◎30日以上/米

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

魚肉とイカのうまみがたっぷり!
おでんや煮物がおいしくなります



原材料/魚肉(日本又はニュージーランド)、イカ(日本)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖(甜菜糖)、魚醤(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂

182473 凍 G不使用

別所蒲鉾店

いか天

◎30日以上/米

魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷり練り込みました。

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

182497 凍 G不使用

別所蒲鉾店

魚っ子ウィンナーブレン

◎30日以上

北海道産のたら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ィンナーです。

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

182500 凍 G不使用

別所蒲鉾店

お魚チップスあおさ

◎60日以上

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。

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、甘えび(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

182512 凍 G不使用

別所蒲鉾店

お魚チップス甘えび

◎60日以上/米

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。

甘味たっぷりのかぼちゃ
の味をお楽しみめます



原材料/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

182524 凍 G不使用

別所蒲鉾店

お魚チップスカボチャ

◎60日以上/米

無リンすり身、昆布とかつおのだし、カボチャペースト、米粉を使ったスナック菓子です。

茅ヶ崎市 欣ずし

もったいない!から生まれた旨いスパイス

配達 8月3回



原材料/シラス(相模湾)、食塩

「乾燥させてふりかけにでもしてみたら?」という常連さんの一言をヒントに「廃棄ゼロ!」を目指して実現しました!

欣ずし(茅ヶ崎市) ①180日以上
えぼしの雫 アンチョビソルト 30g 182540 722円(税込) (780円)
182552 徳用 90g 1444円(税込) (1560円)

価格2倍でも
内容量はたっぷり
使える3倍入り

欣ずし×アナンの
コラボスパイスミックス

配達 8月3回



原材料/小魚(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)

182564 欣ずし ①180日以上
えぼしの雫 AKA EBOSHI 30g 907円(税込) (980円)
アンチョビソルトをベースに鎌倉・アナンさんのスパイスを調合しました。揚げ物や炒め物などにひと振り。

茅ヶ崎の旬魚をギュッと
閉じ込めた調味料

配達 8月3回



原材料/シラス(相模湾)、食塩
182576 欣ずし ①90日以上
えぼしの雫 茅ヶ崎ナンプラー 100ml 815円(税込) (880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。

いつでも手軽に玄米食を
取り入れることができます

配達 8月3回



182588 プレスオールターナティブ ①730日/米
玄米ビーフン 40g×3 462円(税込) (499円)
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

レモンの爽やかな香りをお楽しみいただけます



182590 高橋徳治商店 ①30日以上
冷凍カットレモン 150g 278円(税込) (300円)
B品も含めた国産レモンを串切りにカットし、急速凍結で冷凍しました。自然解凍して料理に添えても氷代わりに飲み物にも。

広島産のかきから作った逸品。もちろん無添加



原材料/カキエキス、洗双糖、本醸造醤油、食塩、本みりん、魚醤、澱粉、レモン
182606 光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米 G不使用
ヒカリ オイスターソース 115g 398円(税込) (430円)
チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

さが無いから食べやすい! 手が伸びる、とまらない美味しさ



原材料/落花生(千葉県)、食塩
182618 三里塚物産 ①1ヶ月以上/落
千葉の落花生(むき実) 180g 920円(税込) (994円)
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎りあげました。

182620 三里塚物産 ①1ヶ月以上/落
千葉の落花生(煎りざや) 180g 885円(税込) (956円)
落花生(千葉県)



182631 三里塚物産 ①2ヶ月以上/落
ピーナッツペースト 150g 907円(税込) (980円)
千葉県の契約農家が農業を使わずに栽培した落花生を使い、無加糖のペーストにしました。パンの他、煮物や肉料理などに。



坂ノ途中

(株)坂ノ途中は、「100年先もつづく、農業を。」をコンセプトに、農業や化学肥料に頼らず丁寧に育てられたお野菜などの農作物をお届けしています。活動は国内に留まらず、ウガンダのゴマを使用したごま油や、アジア各国のコーヒーなども取り扱っています。

急冷でも水出しでも美味しいブレンド



原材料/コーヒー(インドネシア、パプアニューギニア、コロンビア)
坂ノ途中 ①90日以上
夏のアイスコーヒーブレンド 150g 182643 900円(税込) (972円)
182655 (粉) 150g 900円(税込) (972円)
インドネシア・バリ、パプアニューギニア、コロンビア、インドネシア・マンデリンの4種類の豆をブレンドしています。焙煎:深煎り

酸味が少なく、苦味のあるコーヒーがお好みの方におすすめです



原材料/コーヒー(ラオス北部ルアンパバーン)
坂ノ途中 ①90日以上
ラオスの森コーヒー 150g 182667 900円(税込) (972円)
182679 (粉) 150g 900円(税込) (972円)
ラオス北部ルアンパバーンで農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り

気軽に美味しいコーヒーを楽しめます



原材料/コーヒー(ラオス北部ルアンパバーン)
坂ノ途中 ①90日以上
ラオスの森コーヒードリップバッグ 12g×10個 182680 1200円(税込) (1296円)
ラオス北部ルアンパバーンで農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り

キリッとした苦味が美味しいアイスコーヒー



原材料/コーヒー(ミャンマー、インドネシア)
坂ノ途中 ①90日以上
リキッドアイスコーヒー 1000ml 182692 890円(税込) (961円)
濃いめのしっかりした味に仕上げているので氷を入れたグラスに注いで、お好みの濃さにしてお楽しみください。

手軽に美味しいアイスコーヒーを



原材料/コーヒー(インドネシア、パプアニューギニア、コロンビア)
坂ノ途中 ①60日以上
水出しアイスコーヒーパック 20g×5袋 182709 1000円(税込) (1080円)
水に浸しておくだけで手軽に美味しいアイスコーヒーが淹れられるコーヒーバッグ。1袋で400ml。焙煎:深煎り

もったいないから生まれた甘酸っぱいシロップ



原材料/甜菜糖、レモン果汁、コーヒーの果皮(ミャンマー)
坂ノ途中 ①180日以上
カスカラシロップ 300ml 182710 825円(税込) (891円)
コーヒーの真っ赤な果皮を乾燥させた果皮と甜菜糖、レモン果汁で作りました。炭酸水やミルクなどで割ってください。

風味豊かな生姜と香り立つ二種類のスパイス



原材料/生姜(高知県)、きび砂糖、有機カルダモン(スリランカ)、有機ブラックペッパー(スリランカ)
信州自然王国 ①180日以上
ジンジャーシロップ 300ml 182722 1200円(税込) (1296円)
農業不使用栽培生姜と、有機カルダモン、ブラックペッパーをブレンドし、きび砂糖と一緒にじっくり煮詰めました。炭酸水や牛乳で割ってください。