

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
高橋牧場 90日以上
えりも短角牛焼肉用
200g **1620円** (税込1750円)
通常本体 500円

北海道産えりも短角牛赤身の旨味とコクのある脂身が絶妙なバランス。



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♪



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♪



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。

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、鷹節エキス、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。

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 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〕

お手軽調理で料理上手♪

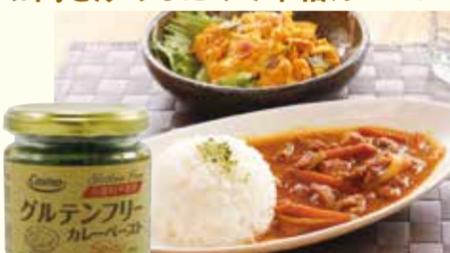


原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

182077 不使用
コスモ食品 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。

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 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 320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、家族みんなが満足な美味しさです。

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
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 370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
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 370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。

風味豊かでコシが強く、もちもち食感が楽しい本格全粒粉パスタ



182187 **全粒粉パスタ**
 金子製麺 **200g 330円** (税込356円)
 ◎180日以上/麦
 こだわりのデュラム小麦粉と全粒粉使用のパスタ。茹で時間:4分

日本人の食文化にもともと馴染み深かった雑穀入り



182199 **日本の味の雑穀パスタ**
 金子製麺 **200g 350円** (税込378円)
 ◎180日以上/麦
 国産小麦、もち麦、はと麦を配合した風味豊かなヘルシーな麺です。いろいろなパスタに。茹で時間:5~6分

風味豊かでもちもち感のある、栄養価の高い生パスタに仕上げました



182205 **生スパゲッティ**
 金子製麺 **150g×2 298円** (税込322円)
 ◎10日以上/卵・麦
 カナダ産デュラム小麦と、香りや味に深みがあり、鉄分・ミネラルも豊富な全粒粉を使用しています。茹で時間:90秒



182217 **生フェットチーネ**
 金子製麺 **150g×2 298円** (税込322円)
 ◎10日以上/卵・麦
 カナダ産デュラム小麦と、香りや味に深みがあり、鉄分・ミネラルも豊富な全粒粉を使用しています。茹で時間:90秒

動物性原料不使用の純植物性パスタソース



182229 **植物素材のポロネーゼ風パスタソース**
 創健社 **140g 409円** (税込442円)
 ◎270日以上/豆・麦
 国内産大豆100%を使用した"大豆ミート"を挽き肉状にし具材に使用したポロネーゼ(ミートソース)風のパスタソースです。

182242 **植物素材のカルボナーラ風パスタソース**
 創健社 **140g 500円** (税込540円)
 ◎270日以上/豆・麦
 国内産大豆の豆乳をベースにコーンの甘みとねりごまのkokを加えクリーミーに仕上げたパスタソースです。

182254 **植物素材のチリコンカン風パスタソース**
 創健社 **150g 490円** (税込529円)
 ◎9ヶ月以上/豆・麦
 国内産大豆100%を使用した"大豆ミート"を挽き肉状にし、3種の豆を具にしたチリコンカン風パスタソースです。

早摘みオリーブの鮮烈な味と香りをお楽しみください



182266 **有機EXVオリーブオイルノヴェット**
 ファームランドトレーディング **228g(250ml) 1950円** (税込2106円)
 ◎180日以上
 10月初旬のオリーブ収穫初期特別に初摘みされた実のみをノンフィルターで搾った、特別なオリーブオイルです。

スパイシーさと甘さも感じるバランスのよい味わいです



182278 **EXオリーブオイルヘルメス**
 ヴィボン **250ml 1250円** (税込1350円)
182280 **EXオリーブオイルヘルメス**
 ヴィボン **500ml 2100円** (税込2268円)
 ◎365日以上
 ギリシャ産コロンネイキ種100%オリーブを搾りました。

藤沢市 青空ミートハウス



182291 **オリーブ豚パテドカンパニユ**
 青空ミートハウス **100g 700円** (税込756円)
 ◎45日以上/卵
 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〕

口当たりが軽くふわふわの食感



182308 **オリーブ豚ブーダンラン**
 青空ミートハウス **1本(120g) 676円** (税込730円)
 ◎45日以上/卵・乳・米

182310 **オリーブ豚白ハムスライス**
 青空ミートハウス **70g 468円** (税込505円)
 ◎45日以上/米

愛媛県松山市 IS フーズ



182333 **国産手造りアンチョビ**
 ISフーズ **45g(固形量30g) 500円** (税込540円)
 ◎90日以上
 日本近海で漁獲される新鮮な片口イワシを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。



182345 **国産バーニャカウダ**
 ISフーズ **50g 800円** (税込864円)
 ◎180日以上
 手造りアンチョビと国産にんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどにつけてください。



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「ジュシーアップルケーキ」



182321 **りんごの北欧焼き**
 お惣菜クラブしえんろん **250g 875円** (税込945円)
 ◎5日以上/卵・麦・米
 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〕

辛さと旨さがやみつきに



182357 **国産サンバルソース**
 ISフーズ **80g 800円** (税込864円)
 ◎180日以上
 愛媛県産赤唐辛子プリキースと国産手造りアンチョビをベースにした辛味調味料。エスニック料理をはじめ、色々な料理に。

アンチョビの風味豊かな逸品です



182369 **じゃこ&ナッツのオイル漬け**
 ISフーズ **80g 650円** (税込702円)
 ◎180日以上/豆・麦



182370 **レモン&みかん胡椒のオイル漬け**
 ISフーズ **35g 500円** (税込540円)
 ◎180日以上

スパイスとカレーの井上スパイス工業

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)、カスリメティー(インド)

182382 井上スパイス工業 王様のタンドリーチキンスパイス

15g 220円(税込238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

182394 井上スパイス工業 アジアン春雨サラダ

7g(4人分) 220円(税込238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

182400 井上スパイス工業 トマトサラダスパイス

18g 220円(税込238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

182412 井上スパイス工業 チリビーンズスパイス

14g(4人前) 220円(税込238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



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。

182424 井上スパイス工業 特選カレーパウダー

20g 270円(税込292円)

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

182448 井上スパイス工業 王様のチャイスパイス

16g(2杯分) 220円(税込238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。

シナモン、カルダモン、クローブのスパイシーな香り



ジンジャーの風味に粗挽き黒胡椒でピリリとした辛味をプラスしました。煮出した原液を炭酸水やお湯で割ってください。

182451 井上スパイス工業 クラフトジンジャーエール

40g 250円(税込270円)

2種類のカルダモン、クローブ、シナモンのスパイシーな香り



簡単にクラフトコーラが作れるセットです。煮出した原液を炭酸水で割ってください。

182461 井上スパイス工業 クラフトコーラスパイス

33g 250円(税込270円)

辛くない香り立つスパイス



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。

182436 井上スパイス工業 特選ガラムマサラ

15g 220円(税込238円)

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

182448 井上スパイス工業 王様のチャイスパイス

16g(2杯分) 220円(税込238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。

サンテリア用にスパイスをミックスしました



182473 井上スパイス工業 サンテリアスパイス

22g(2~3杯分) 200円(税込216円)

ホットワイン用にスパイスをミックスしました



182485 井上スパイス工業 ホットワインスパイス

13g(2杯分) 220円(税込238円)

北海道北斗市 末廣軒 PÂTISSERIE Joli Green

濃厚な味わいながらほのかに残る酸味が後を引きまます



ベイクドチーズケーキのようなずしり感とスフレのようなしっとり感…。一度にどちらも味わうことができる男爵いもが入ったチーズケーキです。クリームチーズのなめらかな味わいととも男爵いもの自然な甘みと香りが口の中に広がります。男爵いもはもちろん、生クリームやクリームチーズなど北海道素材にこだわりました。

老舗菓子店がつくる北海道からの贈り物 よつ葉乳業の生クリームと牛乳を使ったオリジナル特別仕様



原材料 / 生クリーム(北海道)、卵、砂糖、小麦粉、牛乳、ココア、洋酒、サンタ[砂糖、コーンスターチ、澱粉、水飴、植物油、ゼラチン/着色料(紅麴色素、クチナシ、カカオ)、香料)、プレート[砂糖、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、カカオマス/乳化剤(大豆由来)、香料]

182503 凍 G調味料 末廣軒 ぶっシュド・ノエル

1本(15cm) 3300円(税込3564円) ふわふわ生地にピュアココア入りガナッシュクリームをデコレーションしました。サンタとプレート付き [卵・乳GMO飼料不分別]



原材料 / 生クリーム(北海道)、卵、砂糖、小麦粉、牛乳、蜂蜜、アーモンド粉/バニラ香料、サンタ[砂糖、コーンスターチ、澱粉、水飴、植物油、ゼラチン/着色料(紅麴色素、クチナシ、カカオ)、香料)、プレート[砂糖、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、カカオマス/乳化剤(大豆由来)、香料]

182515 凍 G調味料 末廣軒 ファンタジア・ノエル

1本(15cm) 3300円(税込3564円) ふわふわ生地にまろやかなコクと甘さのクリームをデコレーションしました。サンタとプレート付き [卵・乳GMO飼料不分別]

クリスマスプレゼント企画

魔法の板 KAPLA®~カプラ



世界中の子ども達を夢中にしているカプラ。イマジネーションを指先に伝えて、重ねてゆくと、個性あふれる世界を創り出してゆきます。何時間でも集中してしまう“魔法の板”です!

お届け日: 12/23



対象年齢: 0才~100才 内容 / 白木200枚、「冊子」[KAPLAのまほう(日本語)]

182527 KAPLA社(フランス) 直送・KAPLA200ピース 200ピース 12800円(税込14080円) 200ピースはカプラの世界に親しんでゆく最初のセットです。KAPLA®社創業時からのロングセラー。ギフトラッピングで直送。

カプラワールドへの旅を深めてくれる1000ピース



内容 / 白木1000枚、付属品: キャスター、ロープ、/「冊子」[KAPLAのまほう(日本語)]

182539 KAPLA社(フランス) 直送・KAPLA1000ピース 1000ピース 68000円(税込74800円) 兄妹や友達そして親子にカプラワールドを一緒にひろげてゆきます。お片付けも楽しくできる木箱です。

182527 直送・KAPLA200、182540 直送・KAPLA1000は12/23(土)にご指定の送り先へ直送します。ご希望の方は、伝言カードまたはお問い合わせフォームから、送り先の名前、住所、電話番号を書いて送ってください。

カプラに絵画のような色彩が加わります



内容 / カラー8色 計100枚(ルーージュ12、オレンジ13、イエロー12、オリブグリーン13、ブルーシエル12、ダークブルー13、ローズピンク12、バイオレット13)

182540 KAPLA社(フランス) KAPLAオウトカラー 100ピース 12200円(税込13420円) 白木とマッチする8つの色合い想像力が更にひろがってゆきます。質感は自然木のままです。

200ピースが届いたら真似してみるのもOK!



内容 / 28ページ、ハードカバー、オールカラー

182552 KAPLA社(フランス) KAPLAアートブック 1冊 4000円(税込4400円) カプラアーティストであるハナ・ブリュゲンの作品の中から、白木200ピース以内で作れるものを集めた作品集です。

イタリア産オーガニックワイン特集

イタリア
直輸入これは
お酒です

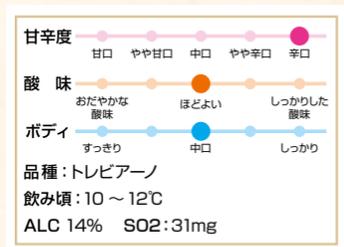
プラーニ・アルケ (ウンブリア州)



ロベルト・ディフィリッポが、パートナーのエレナとともに新しくスタートさせたカンティーナ「プラーニ・アルケ」。ウンブリア州の異なる3地区(サンテネア、カンナーラ、ヴェヴァーニャ)の計12ヘクタールの畑で、サンジョヴェーゼ種やトレッピーアノ種など、土着品種を中心に有機栽培、手仕事を大切にワイン造りを行っている。植物も昆虫も土壌中にいる微生物も、生態系バランスを保つことが、味わい深く質の良いぶどうにつながると考え、土壌踏圧の負担が低い馬耕を、ディフィリッポ時代に引き続き行っている。

ほんのり甘い香りと
キレの良い酸味

トレッピーアノ種100%。花の香りも果実の香りも感じられ、しっかり心地よい酸味。野菜や魚料理に合わせたり、食前酒としても最適。自然発酵。

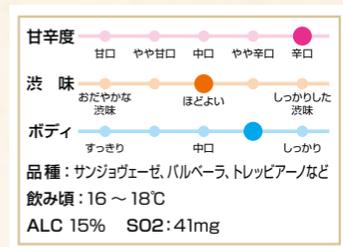


プラーニ・アルケ
183012 冷
トロンカフーガ白2022
750ml
3000円(税込3300円)

新登場

しっかりしたタンニンを感じ
るミディアム赤

サンジョヴェーゼ種がベース。ボディがあり、赤い小さな果実の香り。タンニン、酸味、そしてアルコールとのバランスが非常に良い。肉料理や、セミハードのチーズと相性が良い。種酵母(スターター)使用による自然発酵。



プラーニ・アルケ
183024 冷
トロンカフーガ赤2021
750ml
3000円(税込3300円)

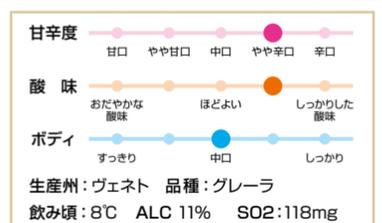
新登場



スパークリング

エッジの利いた酸味ですっきり

柑橘などを思わせるフレッシュなアロマがあり、後口に少しある苦味が全体を引き締めます。辛口で食事に合わせやすく、食前~食中とシーンを選ばずに楽しめる1本。



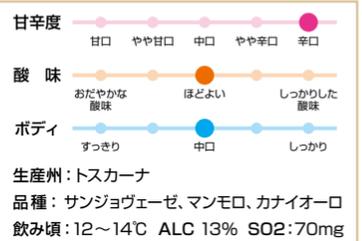
新登場
ジョル
183036 冷
ジョル・プロセッコ白発泡酒2020
750ml
3000円(税込3300円)



ロゼワイン

気分華やぐ彩りロゼ

チェリーなど赤い果実の香りが豊かで心も華やきます。白と赤の中間の性質を持つロゼは料理に幅広く合わせやすいので、海外ではパーティにもよく使われます。



新登場
ラ・カゼッラ
183061 冷
デオダート・ロゼ2020
750ml
2350円(税込2585円)



白ワイン

ほんのり甘みが大人気

固有品種「ヴェルドゥッツォ」100%。単一品種なのでぶどうの個性が分かりやすく表現されている。飲み口が良くまろやかで、後口にほんのり甘みが残る。食中でもOKだが、食前の1杯にもおすすめ。

新登場
ジョル
183048 冷
ヴェルドゥッツォ白2020
750ml
2090円(税込2299円)

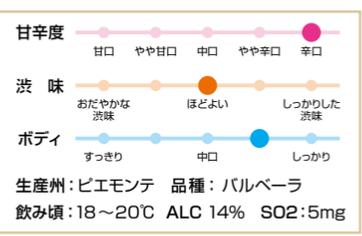


赤ワイン

温かみのあるマイルドな味わい

「バルベラ」はピエモンテ州を代表する黒ぶどう。「王様」とも呼ばれる有名品種「ネッピオーロ」の陰に隠れがちですが、ポテンシャルの高さは折り紙つき。上品でまろやかなニュアンスが特徴です。

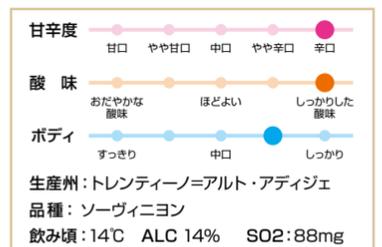
新登場
アルド・マレンコ
183073
無添加バルベラ・ピローナ赤2021
750ml
3000円(税込3300円)



ヴィンテージ2021は確かな出来栄え

白コショウや熟した白桃の香り。口を含むと、酸味とアルコールとの心地よいコントラストが感じられ、味わいのバランスが非常によい。その芳醇なブーケは際立っている。

新登場
シュタツハルブルグ
183050 冷
ソーヴィニヨン白2021
750ml
3880円(税込4268円)



豊かな果実香と確かなボディ

トスカナ州のワイン。ビオディナミ農法で育てたサンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%使用。ベリーコンポートの様な甘みを感じる香りで、肉のグリルや、煮込み料理などと相性が良い。

新登場
チェッレート・リブリ
183085
リベル赤2013
750ml
4570円(税込5027円)

