

宮城県石巻市十三浜産  
採ってそのまま生わかめ



フィッシャー・マン・ジャパン代表  
漁師 阿部勝太

水産業を「カッコ良く、稼げて、革新的」な産業に変えるため担い手の育成や販路の開拓などさまざまな取り組みにチャレンジしています。

宮城県石巻市北上町にある「十三浜」では、岩手県から流れる北上川のミネラルと外洋で潮の流れが速い海水が混じり合い、肉厚で歯ごたえのいいわかめが育ちます。



### みずみずしさ、シャキシャキとした食感 新芽ならではの風味をご堪能ください

#### 【生わかめの保存】

残ったわかめは、茎と葉を切り分けて湯通し  
・茎…20秒 ・葉…さっと  
しっかり冷ましてから小分けして冷凍!



180671 **冷蔵** 原材料/原産わかめ茎付(宮城県) リアス ◎2~3日  
**十三浜産採ってそのまま生わかめ**  
250g **480円**(税込518円)  
宮城県石巻十三浜産わかめを収穫後、生のままパックします。湯通ししてください。

### みよし×リアスの コラボみよし天



2月4日  
原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、わかめ、めかぶ、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)  
180695 **凍** **G**不使用  
宇和海練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**わかめかぶじゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込486円)  
みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

### 愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハラシボ(ホタルジャコ)や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

### 噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

2月4日  
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

180701 **凍** **G**不使用  
宇和海練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**みよしのじゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込486円)

### 野菜とじゃこ天がマッチしています

2月4日  
みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

180713 **凍** **G**不使用  
宇和海練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**野菜じゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込486円)

### ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています

2月4日  
みよし天にニラ、生姜を使い、食べやすく一口サイズにしてみました。

180725 **凍** **G**不使用  
宇和海練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**ニラ生姜じゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込486円)

### やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

2月4日  
宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

180737 **凍** **G**不使用  
宇和海練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
150g **450円**(税込486円)

### 愛媛県松山市 IS フーズ

鮮度感が残る少量使い切りタイプです



180750 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎90日以上  
**国産手造りアンチョビ**  
45g(固形量30g) **500円**(税込540円)  
原材料/片口いわし(国内産)、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)  
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。

### アンチョビの風味豊かな逸品です



180762 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
**あんちよび入りじゃこのオイル漬け**  
80g **650円**(税込702円)  
アンチョビとちりめんじゃこをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

180774 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上/豆・麦  
**じゃこ&ナッツのオイル漬け**  
80g **650円**(税込702円)  
アンチョビとちりめんじゃこ、ナッツをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

### 手軽にイタリアンをお楽しみください



180786 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
**国産バーニャカウダ**  
50g **800円**(税込864円)  
原材料/にんにく(国内産)、食用オリーブ油、片口いわし、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)  
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。

### 辛さと旨さがやみつきに



180798 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
**国産サンバルソース**  
80g **800円**(税込864円)  
原材料/食用なたね油(国内産)、トマト、たまねぎ、赤唐辛子(愛媛県)、にんにく、食塩、生姜、レモン果汁、アンチョビ、砂糖、しいたけパウダー、ローリエ  
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。

愛媛県西予市  
**網元 祇園丸**



**祇園丸のちりめん山椒**  
青く澄んだ愛媛・明浜の海より、漁獲から加工まで一貫生産の天日干しちりめんを、厳選した調味料でじっくり炊き上げました。だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。

甘辛くて  
ごはんのお供にぴったりです



田中屋純正濃口醤油使用  
原材料/いわし稚魚(愛媛県宇和島)、清酒、みりん、醤油、実山椒(愛媛県)、砂糖  
**180944** **蔵** **G**不使用  
網元 祇園丸 ◎30日以上/豆・麦・米  
**無茶々園のちりめん山椒**  
40g **500**円(税込) **540**円

百年蔵、  
棲み着き酵母  
知る人ぞ知る  
幻の天然醸造醤油



愛媛県松山市  
**田中屋**

ひとつひとつの工程をじっくり、丁寧にすることで、昔ながらの味を守り続けています。

まろやかな風味でのびがよく  
ほんの少し使うだけで料理の旨みが引き立ちます



原材料/大豆、小麦、食塩  
**180956** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正濃口醤油**  
250ml **380**円(税込) **410**円

雑味のないまろやかで  
上品な味わいをお楽しみください

圧搾の際に圧力を全くかけずに、自然に滲み出た醤油の一部だけを使った、これ以上ない贅沢な一番搾りです。

**180968** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋プレミアム醤油**  
100ml **1000**円(税込) **1080**円



原材料/大豆、小麦、食塩

濃厚な味と甘みのため、  
甘露醤油とも言われています

純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

**180970** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正さしみ醤油**  
150ml **500**円(税込) **540**円



原材料/大豆、小麦、食塩

ネタの良さは折り紙付き!



原材料/上メバチマグロ(130g)、白身魚(タイ、ヒラメ、ヒラマサ、スズキ、ホウボウなど)  
川崎北部市場に入荷したマグロと旬の白身魚2種を刺身に用い柵取りしました。解凍後、お刺身に。  
**181006** **凍**  
川崎北部水産加工 ◎30日  
**大林さんおすすめ刺身柵セット**  
3種 **2500**円(税込) **2700**円

秋から冬の一定期間しか  
脂がのらない希少な「トロメバチ」



原材料/メバチマグロ(太平洋)  
**181018** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭トロメバチ〔中トロ〕**  
100g **2100**円(税込) **2268**円

和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

赤身ならではのぷりぷり毛手毛手の食感



和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。  
**181020** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭メバチ鮭〔赤身〕**  
100g **980**円(税込) **1058**円

鮮度抜群! 訳ありお買い得品



那智勝浦産生ピンチョウマグロの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬物、揚物などに。  
**181031** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭ピンチョウぶつ切り**  
300g **1030**円(税込) **1112**円

冷奴のほかにもかけ醤油、  
寿司醤油として

田中屋醤油を贅沢に使い、みりんや純米酒、粗製糖、鰹削り節、昆布を独自の配合で合わせました。

**180981** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋とうふ用醤油**  
100ml **350**円(税込) **378**円



原材料/醤油(本醸造)、醤油(再仕込み)、みりん、清酒、砂糖、かつお削り節、昆布

風味豊かなめんつゆです  
純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。



**180993** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋めんつゆ二倍濃縮**  
250ml **450**円(税込) **486**円

原材料/醤油、みりん、純米酒、砂糖、かつお削り節、昆布

国産大豆の風味がやさしく香る…口福なとき  
ゆば兄弟の  
「刺身ゆば」



私たちは、2006年、兄弟で創業しました。それゆえ老舗とは呼べませんが、味で勝負する湯葉専門店です。僕らの強みは社員の居心地の良さ。自由に意見が出され、すぐに試し、そのフィードバックに応え、さらなる工夫、改善をすすめる社風は、他社よりもスピード感を持って湯葉品質が高まる環境となり、それが信頼・実績となり当社を支えています。おもしろいのは、おいしい湯葉の定義は十人十色であることです。甘い好き、旨味の強い味がいい、とろける感覚が好き、適度な硬さが身上…傾聴しながらのモノづくりに努めています。

(株)富久千代 代表取締役 市原 豊久



原材料/大豆(愛知県、富山県、北海道)  
**181043** **蔵** **G**不使用  
富久千代 ◎15日以上/豆  
**刺身ゆば**  
4本(約150g) **500**円(税込) **540**円  
主に愛知県産大豆ふくゆたかを使用した湯葉です。そのままわさび醤油やめんつゆなどで。



徳島県つるぎ町  
**小野製麺**

江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおごし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。

もちもちとした噛みごたえ、手延べならではの  
なめらかな喉ごしが楽しめます



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)  
**小野製麺** ◎360日以上/麦  
**手延半田めん**  
**181055** 320g **520**円(税込) **562**円  
**181067** 5袋 通常本体 320g×5 **2500**円(税込) **2700**円



### 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

### フランスの伝統的な家庭料理のひとつ



原材料/豚肉(藤沢市)、豚脂、鶏レバー、食塩、香辛料、鶏卵、干しいちじく、舞茸パウダー  
181079 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)

### 口当たりが軽く ふわふわの食感



原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、純米酒、コショウ、玉ねぎ、牛乳、生クリーム、卵白

181080 凍 青空ミートハウス 45日以上/卵・乳・米  
オリーブ豚ブーダンブラン 1本(120g) 676円(税込)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムを使ったソーセージです。解凍後、焼いたり、冷たいままサラダのトッピングにしたり。[GMO飼料不分別]

### あっさりしている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)、セロリ、食塩、スパイス、酒、コショウ

181085 凍 青空ミートハウス 45日以上/米  
オリーブ豚セルリーソーセージ 3本(150g) 780円(税込)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのモモと肩肉にセロリを加えたソーセージです。[GMO飼料不分別]

### 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

181092 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)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのロース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]



### 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》事業を開業。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」



181109 凍 藤沢市 お惣菜クラブしえんろん 5日以上/卵・米  
りんごの北欧焼き 250g 875円(税込)



### 福島県郡山市 仁井田本家

1711年の創業から300余年「酒は健康に良い飲み物でなければならぬ」という信条を代々受け継ぎ、日本で最初の自然酒を醸した仁井田本家は、自然米100%、天然水100%、純米100%の酒造りを行っています。



原材料/米(国産)、米麹(国産米)

181134 仁井田本家 自然米100%使用の自然酒の上級ランクに位置付ける、奥深い味わいの純米吟醸酒。精米歩合60% アルコール度数16.8

181134 仁井田本家 自然米100%使用の自然酒の上級ランクに位置付ける、奥深い味わいの純米吟醸酒。精米歩合60% アルコール度数16.8



原材料/米(国産)、米麹(国産米)

181146 仁井田本家 お燗にするとうま味のあじわいがたちちのほります

181146 仁井田本家 お燗にするとうま味のあじわいがたちちのほります

### 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、そんな酒質を目指し、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行っています。

### この時期しか味わえない、軽やかでフレッシュな味と香り



原材料/米(国産)、米麹(国産)

181110 李白酒造 李白 純米吟醸しぼりたて 720ml 1750円(税込)

酒米には山田錦を使い、一切加熱処理せず、生の状態で瓶詰しました。精米歩合55%/アルコール度数15度

### 冬季限定!新酒ならではのフレッシュな辛口にがり酒



原材料/米(国産)、米麹(国産)

181122 李白酒造 李白 純米にがり新酒 720ml 1200円(税込)

搾り上がったばかりのお酒を一切熟成させずに瓶詰出荷します。発酵時の炭酸を帯びた辛口のにがり酒です。精米歩合65%/アルコール度数15度/日本酒度+5/酸度1.7



### 千葉県香取郡 寺田本家

創業300年以上。自然に学ぶ酒造りをモットーに、無添加、無濾過、無農薬米の使用、昔造り(生もと造り)にこだわりぬいた寺田本家ならではの酒を醸し出しています。



原材料/玄米(国産)、玄米麹(国産)

181158 寺田本家 発芽玄米酒むすび 720ml 1500円(税込)

発芽玄米酒「むすび」musubiは乳酸菌による酸味がとても強く、ぬか漬けのような香りの独特の風味の酒で、通常の日本酒とは全く趣が異なります。アルコール度:7~12%/日本酒度:-10~-35/酸度:7~13/アミノ酸:1~6



原材料/米(国産)、米麹(国産)

181160 寺田本家 醍醐のしずく 720ml 1550円(税込)

天然乳酸と蔵付き酵母を採り込んだ「そやし」という水をもとにして仕込み、割り水、ろ過は一切行わない甘酸っぱいお酒。アルコール度:6.0~17.0%/日本酒度:-40~-70/酸度:6~12/アミノ酸2~6

### 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るビールです。

### 苦みとほのかな甘みとのバランスがとれた芳香な味わい



原材料/有機麦芽、ホップ

181171 酪農王国 風の谷のビール ピルスナー 330ml 600円(税込)

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%

### バナナやクローブのような独特な香りが特徴



原材料/有機麦芽(大麦、小麦)、ホップ

181183 酪農王国 風の谷のビール ヴァイツェン 330ml 600円(税込)

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%

### ヴィノヴァリー



フランス・南西地方の4つの協同組合が2006年に統合され誕生した、南西地方を代表するワイン生産者。葡萄生産者は680人、葡萄畑の総面積1570ha、年間生産量27万hl。元来、葡萄栽培に適した土地、新たな栽培技術とワイン製造技術の導入によって高品質でコストパフォーマンスに優れたワインを送り出しています。

### 熟した洋梨や白い花のような香り



原材料/ぶどう(フランス)

181195 ヴィノヴァリー サンキュロット白 750ml 1600円(税込)

※ワインボトルのラベル表示について...酸化防止剤不使用のワインですが、醸造中に亜硫酸塩がごく微量自然発生するため、食品衛生法により「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」と記載されます。

### カシスやブルーベリーの香り



原材料/ぶどう(フランス)

181201 ヴィノヴァリー サンキュロット赤 750ml 1600円(税込)

# 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♪



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  
350g 通常本体 500円 (税込) **480円** (税込518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する焼肉のたれをお楽しみください。



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、フルンビュレ、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/豆・麦・米  
柿安 焼肉のたれ 中辛  
350g 通常本体 500円 (税込) **480円** (税込518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 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 ステーキソース  
130g 通常本体 400円 (税込) **380円** (税込410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 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 レモンステーキソース  
130g 通常本体 400円 (税込) **380円** (税込410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 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 ローストビーフソース  
135g 通常本体 350円 (税込) **330円** (税込356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。

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)

**182140** **凍**  
知床興農ファーム ⑥60日  
国産熟成牛モモブロック  
500g 通常本体 2640円 (税込) **2640円** (税込2851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キが出来ます。

## 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 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 生姜焼きのたれ  
350g 通常本体 500円 (税込) **480円** (税込518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 ④4ヶ月以上/麦・米  
柿安 デミグラスハンバーグソース  
150g 通常本体 280円 (税込) **260円** (税込281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 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米  
コスモ おいしい煮豚のたれ  
150g 通常本体 200円 (税込) **180円** (税込194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。

原材料/玉ねぎ

**182163** **凍**  
高橋(千野ファーム) ⑥30日以上  
千野さんの豚バラブロック  
500g 通常本体 1080円 (税込) **1080円** (税込1166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。

## 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、ココナッツクリーム、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  
180g(5皿分) 通常本体 646円 (税込) **598円** (税込646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、ココナッツミルク、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〜甘口  
110g 通常本体 324円 (税込) **300円** (税込324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、家族みんなが大満足のお鍋です。

## 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 通常本体 378円 (税込) **350円** (税込378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/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、ココナッツミルク、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

**182175** **凍**  
秋川牧園 ⑥180日  
秋川若鶏モモ肉切り身800g  
800g 通常本体 1577円 (税込) **1460円** (税込1577円)

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/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 通常本体 378円 (税込) **350円** (税込378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。