



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。



魚の旨味たっぷり プリプリとした食感
原材料/魚肉(国内産)、砂糖(甜菜糖)、食塩、みりん、魚醤(いわし、食塩)、かつおだし、昆布だし
180579 別所蒲鉾店
新鮮な魚肉に昆布や鰹だし等を加えた仕上げたかまぼこです。
通常本体 75g 330円 (税込) 315円 (340円)

お好みの具材をたして 自家製むつま揚げ



材料: とび魚入りすり身 150g, すりおろし長いも 大さじ2, 味醂 大さじ1, 片栗粉 大さじ1
作り方: ①ボウル等に材料を入れ良く混ぜます。②お好みの形に成型し、170℃(中火)のなたね油でゆっくり揚げます。

つみれ汁や鍋の具材、魚ハンバーグなどに



原材料/スケソウダラ(北海道)、トビウオ(山陰、九州)、甜菜糖、食塩
180610 別所蒲鉾店
とび魚入りすり身 150g 通常本体 480円 (税込) 450円 (486円)

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
180580 別所蒲鉾店
あご入りちくわ 3本(120g) 330円 (税込) 356円

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



180592 別所蒲鉾店
ちくわ磯辺揚げ 120g 380円 (税込) 410円

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



180609 別所蒲鉾店
いか天 100g(4枚) 380円 (税込) 410円

おやつやおつまみに最適! 香り豊かな国産あおさ粉入り



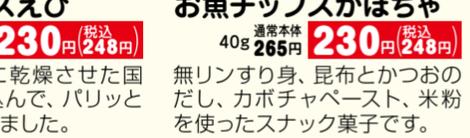
180622 別所蒲鉾店
お魚チップスあおさ 40g 通常本体 265円 (税込) 230円 (248円)

甘えびの風味いっぱい



180634 別所蒲鉾店
お魚チップスえび 40g 通常本体 265円 (税込) 230円 (248円)

甘味たっぷりのかぼちゃの味をお楽しみます



180646 別所蒲鉾店
お魚チップスカぼちゃ 40g 通常本体 265円 (税込) 230円 (248円)

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



180658 松江塩干魚
山陰うまれの元気だして 70g 1050円 (税込) 1134円

島根県の学校給食でも採用されているだしパック



180660 松江塩干魚
あご入りだしっこ 10袋(70g) 900円 (税込) 972円

茶葉の甘みと爽やかさが活かされた紅茶です



島根県出雲市 茶三代一

180725 茶三代一
くろもじ茶(ティーバッグ) 2g×6袋 500円 (税込) 540円



180713 茶三代一
じゃばら紅茶 2g×10袋 680円 (税込) 650円 (702円)

塩気もやわらかさもちょうどいいソフトいりこ



180671 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



180683 松江塩干魚
わかめがみ 15g 480円 (税込) 518円

高貴な香りとずっぴりとした味わい



180725 茶三代一
くろもじ茶(ティーバッグ) 2g×6袋 500円 (税込) 540円

お洒落な包装なので ちょっとした贈り物にも



180749 茶三代一
おすすめ茶6種セット 6種 1343円 (税込) 1450円

肉厚で幅が広く歯ごたえがあります



180695 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



180701 松江塩干魚
干しいたけ(スライス) 30g 580円 (税込) 626円

やさしい甘みでしょうがの香りが引き立ちます



180737 茶三代一
とろとろしょうが湯 20g×5袋 600円 (税込) 648円

すべて島根県産の原料を使った6種類のお茶を楽しむセットです。粉末のとろとろしょうが湯以外はティーバッグ。

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。五代日本屋繁

春をつげる桜の風味をお楽しみください
コシと旨みが違うやさしい味



3月2日
原材料/小麦粉、桜葉塩漬、食塩、クチナシ色素
180750 税込
本田商店
桜うどん 45日以上/麦
100g×2 通常本体 450円 428円(税込) 462円



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



3月2日
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
180786 税込
森田醤油
隠岐のあごだし 1年/豆・麦・米
250ml 715円(税込) 772円

甘皮まで挽きこんだ
色の黒い
風味香るそば



3月2日
つゆなし
本田商店
奥出雲生蕎麦
180762 税込
つゆなし 90日/麦・そば
100g×2食 398円(税込) 430円
つゆあり
180774 税込
つゆあり 90日/豆・麦・米・そば
種100g×2食 540円(税込) 583円
つゆ60g×2
原材料/そば粉(島根県)、小麦粉(北海道)、食塩
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。

柔らかい風味と
薄い色が特徴です



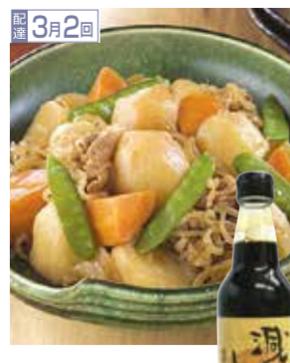
3月2日
原材料/大豆(島根県)、小麦(島根・山口県)、食塩
180798 税込
森田醤油
国産丸大豆生しょうゆ 6ヶ月以上/豆・麦
360ml 550円(税込) 594円
島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。

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



3月2日
原材料/大豆(島根県)、小麦(島根県、山口県)、食塩
180804 税込
森田醤油
うすくち醤油 1年半/豆・麦
360ml 486円(税込) 525円
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。

変わらぬ美味しさを
追求した減塩醤油



3月2日
原材料/大豆(島根県)、小麦(島根県)、食塩
180816 税込
森田醤油
二段仕込み減塩醤油 180日以上/豆・麦
360ml 540円(税込) 583円
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。

島根県安来市
青砥酒造



青砥酒造が酒造りに臨むとき、心に留め置くのば「酒が人を造り、人が酒を造る」という言葉です。「酒」の部分「子供」に、「人」の部分「親」に置き換えてもいいかもしれません。酒も子供も、見ればどれだけ愛情を注がれたか、育てた人間のとなりがどんなものか、正直に映し出します。青砥酒造では、すべての工程に手を抜かず、子供を育てるように情熱を持って、上質な日本酒を伝えていきます。

ふくよかな甘みと旨みに加え、改良雄町の醸し出すフルーティな香り、上品で柔らかな味わい



3月2日
青砥酒造 青砥幹彦代表
お酒
原材料/米(島根県)
島根県奥出雲町の農業不使用栽培酒造好適米「改良雄町」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に袋搾りしました。日本酒度/アルコール
180853 税込
青砥酒造
ほろよい自然酒純米吟醸 720ml 2060円(税込) 2266円

白身魚料理にどうぞ



3月2日
原材料/丸大豆醤油[大豆、小麦、食塩]、だいたい、米発酵調味料、米酢、鰹節、昆布
180828 税込
森田醤油
森田ほん酢だいたい 1年/豆・麦・米
150ml 460円(税込) 497円
国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとる、徳島県産だいたいを合わせました。

湯豆腐用に鰹のだしを濃くとってあります



3月2日
原材料/丸大豆醤油[大豆、小麦、食塩]、すだち(徳島県)、米発酵調味料、米酢、鰹節、昆布
180830 税込
森田醤油
森田ほん酢すだち 1年/豆・麦・米
150ml 470円(税込) 508円
国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとる、徳島県産すだちを合わせました。

ゆずの香りさわやかな
万能ばん酢



3月2日
原材料/丸大豆醤油[大豆、小麦、食塩]、ゆず(徳島県)、米発酵調味料、米酢、鰹節、昆布
180841 税込
森田醤油
森田ほん酢ゆず 1年/豆・麦・米
150ml 470円(税込) 508円
国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとる、徳島県産ゆずを合わせました。

3月2日
お酒
軽快な酸味と旨味が絶妙に調和した蒼斗七星の入門酒となる1本です



原材料/米(島根県)
180865 税込
青砥酒造
蒼斗七星 特別純米65 720ml 1500円(税込) 1650円
蒼斗七星独特のテイストで「無濾過無加水ながらスッキリ飲みやすいお酒」を表現しました。原料米:佐香錦 精米歩合:65% アルコール度数:17~18%

3月2日
お酒
南高梅の香り、すっきりとした酸味。後口すっきりとした味わい



原材料/日本酒、南高梅
180877 税込
青砥酒造
ほろよい梅酒 720ml 2060円(税込) 2266円
農業・化学肥料不使用米を原料とした生原酒に無農薬の南高梅を漬け込み、一年間低温熟成させました。

お酒ではありません
木槽搾りのため
香り高く、甘みたっぷり



3月2日
原材料/米(島根県)、米麹(島根県)
酒かす使い方
・カレーライス…大さじ1
・ハンバーグ…大さじ1
・ヨーグルト…小さじ1 等々
180889 税込
青砥酒造
青砥 木槽搾り純米酒かす 90日以上/米
500g 730円(税込) 788円
農業・化学肥料不使用の島根県産米を使った酒粕です。甘酒や粕汁などに。

お酒
未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



島根県江津市
都錦
~みやこにしき~

中国地方随一の河川「江の川」の湊町・江津。酒造りに適した豊富な伏流水と良質な米の産地に恵まれ、明治17年の創業以来、「品質こそ命なり」をモットーとし、水・米・技にこだわった酒造りを続けています。

3月2日
「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2021」
プレミアム純米部門最高
金賞受賞酒



原材料/米(島根県)、米こうじ(島根県)
180890 税込
都錦酒造
農醸酒 sign50 交響 720ml 1800円(税込) 1980円
島根県産特別栽培米を使用。精米歩合50%。アルコール16度

3月2日
お米の
うま味が味わえる
低精米日本酒



原材料/米(島根県)、米こうじ(島根県)
180907 税込
都錦酒造
農醸酒 sign88 八十八 720ml 1150円(税込) 1265円
島根県産特別栽培米を使用。精米歩合88%。アルコール16度



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



お試し食べきりサイズ

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]

原材料/牛乳、食塩

180920 冷蔵

木次乳業 木次プロボローネチーズ 380g 2100円(2268円)

180919 冷蔵

木次乳業 木次プロボローネピッコロ 100g 540円(583円)



名前は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。

トロ〜リ!ミルクーなジャム



原材料/生乳(島根県雲南市)、甜菜糖

180970 冷蔵 G不使用

木次乳業 ブラウンスイスみるくジャム 150g 850円(918円)

山に放牧したブラウンスイス牛のミルクを100%使用した濃厚なミルクジャム。[乳GMO飼料不使用]

天然バニラの豊かな香り



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、平飼い有精卵、バニラ(卵・乳GMO飼料不使用)

180981 冷蔵 G不使用

木次乳業 VANAGA バニラ 120ml 340円(367円)

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がりで。[卵・乳GMO飼料不使用]

赤いワックスコートを施したミニゴダーチーズ

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。[GMO飼料不使用]



180932 冷蔵

木次乳業 木次イズモ・ラ・ルージュ 180g 1130円(1220円)

スライスしてパンやクラッカーにのせて

奥出雲で育まれた牛乳で作ったミニゴダーチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。[GMO飼料不使用]



180944 冷蔵

木次乳業 木次黒胡椒ゴダーチーズ 180g 1180円(1274円)

和風テイストのプレミアムアイスクリーム

選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使い、黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。[卵・乳GMO飼料不使用]



180993 冷蔵 G不使用

木次乳業 VANAGA 抹茶あずき 120ml 340円(367円)

カカオの香りを引き立て、甘さを抑えた大人の風味

国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。[卵・乳GMO飼料不使用]



181006 冷蔵 G不使用

木次乳業 VANAGA ビターチョコ 120ml 340円(367円)

白カビタイプのソフトチーズ

白カビタイプのソフトチーズです。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。[GMO飼料不使用]



180956 冷蔵

木次乳業 木次カマンベールチーズ 120g 1080円(1166円)

子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに

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。[GMO飼料不使用]



180968 冷蔵

木次乳業 木次ナチュラルスナッカー 70g 495円(535円)

みずみずしい、いちごの果肉がいっぱい

木次自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが苺の甘酸っぱさを引き立てます。[卵・乳GMO飼料不使用]



181018 冷蔵 G不使用

木次乳業 VANAGA ストロベリー 120ml 340円(367円)

新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわり

なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。[卵・乳GMO飼料不使用]



181020 冷蔵 G不使用

木次乳業 VANAGA ブルーベリー 120ml 340円(367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

181031 冷蔵 G不使用

干葉産直サービス 八甲鴨のロース煮 240g 2170円(2344円)

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]

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)、カノーラオイル(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

181043 冷蔵 G不使用

干葉産直サービス 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]

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

ナチュラルワインカンパニー ナチュラルワイン



オーストラリア・カウラとオレングにあるオーガニック認証の畑から葡萄を厳選しウインドウリー エステートにて醸造しました。※亜硫酸無添加



熟したプラム、ラズベリー、チェリー、このアロマが漂い、シルクのようになじみやすい。このアロマが漂い、シルクのようになじみやすい。このアロマが漂い、シルクのようになじみやすい。

原材料/有機ブドウ(オーストラリア・ニューサウスウェールズ・セントラルレンジ地区)

181080 冷蔵 ナチュラルワインカンパニー ナチュラルワインシラーズ赤 750ml 1900円(2090円)

トーストしたパンに牡蠣の旨みを合わせて♪



原材料/かき(広島県)、オリーブ油、にんにく、食塩、イタリアンパセリ、唐辛子

181055 冷蔵

カラミノフーズ 広島産かきのアヒージョ 125g 698円(754円)

広島県産のぷっくりとしたかきを、オリーブオイルやにんにくなどで煮込み、うまみを閉じ込めました。

冷めてもサクッとおいしい クリームコロッケ



原材料/牛乳、カニ、バター、小麦粉、玉ねぎ、砂糖、食塩、生クリーム、酵母エキス、香辛料、パン粉、バター液(米粉、水)

181067 冷蔵 G不使用

大進食品(新サカイヤフーズ) A mom カニクリームコロッケ 6個(240g) 450円(486円)

北海道の牛乳で作ったベシャメルソースにカニを入れました。冷凍のまま揚げてください。[GMO飼料不分別]

魅力的なシトラスやライムの香り。口当たりは軽く、爽やか

原材料/有機ブドウ(オーストラリア・ニューサウスウェールズ・セントラルレンジ地区)

181092 冷蔵 ナチュラルワインカンパニー ナチュラルワインロゼ 750ml 1900円(2090円)

魅力的なシトラスやライムの香り。口当たりは軽く、爽やか

原材料/有機ブドウ(オーストラリア・ニューサウスウェールズ・セントラルレンジ地区)

181109 冷蔵 ナチュラルワインカンパニー 白ナチュラルワインスパークリング 750ml 1900円(2090円)

ラズベリーやライムの香りが魅力的です。口当たりは軽く、爽やか

原材料/有機ブドウ(オーストラリア・ニューサウスウェールズ・セントラルレンジ地区)

181110 冷蔵 ナチュラルワインカンパニー ロゼナチュラルワインスパークリング 750ml 1900円(2090円)

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。

お砂糖を使わない自然な甘さ
初めてためら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)

名刀味噌の甘酒の中で一番なめらかでの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。

181122 名刀味噌本舗
名刀 白米あま酒
400g **530円**(税込) ~~572円~~ ◎30日以上/米

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)

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。

181134 名刀味噌本舗
名刀 玄米あま酒
400g **530円**(税込) ~~572円~~ ◎30日以上/米

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)

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。

181146 名刀味噌本舗
名刀 黒米あま酒
400g **590円**(税込) ~~637円~~ ◎30日以上/米

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

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。

181158 名刀味噌本舗
名刀 糍ネクター
150g **280円**(税込) ~~302円~~ ◎30日以上/米

美味しい甘酒をつくるために
つくられた麹



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。

181160 名刀味噌本舗
乾燥あま酒こうじ
500g **940円**(税込) ~~1015円~~ ◎90日以上/米

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

原材料/大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)

181171 不使用 名刀味噌本舗
ひしおの糍
550g **940円**(税込) ~~1015円~~ ◎90日以上/豆

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。

自然醸造ならではの甘味や風味が
食欲をそそります



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。

181183 不使用 名刀味噌本舗
名刀味噌の手作りひしお
250g **450円**(税込) ~~486円~~ ◎60日以上/豆・麦

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(インド)

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。

181195 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~~ ◎180日以上

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

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。

181201 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~~ ◎180日以上

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、パプリカ、酵母エキス、香辛料

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。

181213 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~~ ◎180日以上

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

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。

181225 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~~ ◎180日以上

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。

181237 井上スパイス工業
特選カレーパウダー
20g **270円**(税込) ~~292円~~ ◎180日以上

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

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。

181250 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~~ ◎180日以上

シナモン、カルダモン、クローブのスパイスーな香り



ジンジャーの風味に粗挽き黒胡椒でピリッ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。

181262 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~~ ◎180日以上

3月2回



シンプルにスパイスをミックスしました

181286 井上スパイス工業
サングリアスパイス
22g(2~3杯分) **220円**(税込) ~~238円~~ ◎180日以上

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。

181249 井上スパイス工業
特選ガラムマサラ
15g **220円**(税込) ~~238円~~ ◎180日以上

2種類のカルダモン、クローブ、シナモンのスパイスーな香り



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。

181274 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~~ ◎180日以上

3月2回



ホットワイン用にスパイスをミックスしました

181298 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~~ ◎180日以上