



### 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。



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  
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。  
180579 別所蒲鉾店 魚旨 通常本体 75g 330円 (税込) 315円 (340円) ◎7日以上/米

### 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) ◎30日以上

### 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 ◎30日以上/米  
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。

### 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 ◎30日以上/米

### 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 ◎30日以上/米

### 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) ◎60日以上

### 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) ◎60日以上/米

### 甘味たっぷりのかぼちやの味をお楽しみます



180646 別所蒲鉾店 お魚チップスカぼちや 40g 通常本体 265円 (税込) 230円 (248円) ◎60日以上/米

### 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 ◎90日以上/え・か

#### 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 ◎90日以上

### 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

出雲大社のお側で、お茶一筋に100余年の時を重ねて参りました。飲んで美味しいお茶はもとより、有機栽培のお茶、「茶道」という文化を継承していく抹茶など、様々にとりそろえております。茶三代一 代表 三代朱美



180713 茶三代一 じゃばら紅茶 2g×10袋 680円 (税込) 650円 (702円) ◎180日以上

### 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 ◎30日以上

### 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 ◎30日以上

### 高貴な香りとずっぴりとした味わい



180725 茶三代一 くらもじ茶(ティーバッグ) 2g×6袋 500円 (税込) 540円 ◎120日以上

### お洒落な包装なので ちょっとした贈り物にも



原材料/くらもじ茶(2g×2袋)、葛の葉茶(2g×2袋)、エキナセア茶(1g×2袋)、黒緑茶(2.5g×2袋)、有機煎茶(3g×2袋)、とろろしょうが湯(20g×2袋)

### 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 ◎90日以上

### 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 ◎90日以上

### 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 とろろしょうが湯 20g×5袋 600円 (税込) 648円 ◎120日以上

180749 茶三代一 おすすめ茶6種セット 6種 1343円 (税込) 1450円 ◎120日以上

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 1年/豆・麦・米  
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。  
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



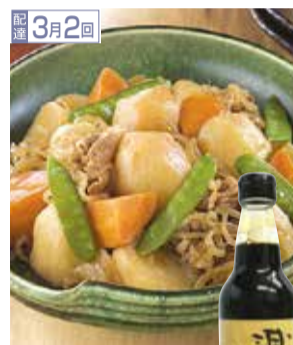
3月2日  
原材料/大豆(島根県)、小麦(島根・山口県)、食塩  
180798 税込  
森田醤油 6ヶ月以上/豆・麦  
国産丸大豆生しょうゆ  
360ml 550円(税込) 594円  
島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。

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 1年半/豆・麦  
うすくち醤油  
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 180日以上/豆・麦  
二段仕込み減塩醤油  
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

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 1年/豆・麦・米  
森田ほん酢だいたい  
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 1年/豆・麦・米  
森田ほん酢すだち  
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 1年/豆・麦・米  
森田ほん酢ゆず  
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 90日以上/米  
青砥 木槽搾り純米酒かす  
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



### 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



原材料/牛乳、食塩  
**180920** **冷蔵**  
 木次乳業 ◎5ヶ月/乳  
**木次プロボローネチーズ**  
 380g **2100**円(税込2268円)  
**180919** **冷蔵**  
 木次乳業 ◎3ヶ月/乳  
**木次プロボローネピッコロ**  
 100g **540**円(税込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。

お試し食べきりサイズ

トロ〜り!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 ◎90日以上/乳  
**ブラウンスイスみるくジャム**  
 150g **850**円(税込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 /卵・乳  
**VANAGA バニラ**  
 120ml **340**円(税込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 ◎4ヶ月/乳  
**木次イズモ・ラ・ルージュ**  
 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

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



**180944** **冷蔵**  
 木次乳業 ◎4ヶ月/乳  
**木次黒胡椒ゴダチーズ**  
 180g **1180**円(税込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 /卵・乳  
**VANAGA 抹茶あずき**  
 120ml **340**円(税込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 /卵・乳  
**VANAGA ビターチョコ**  
 120ml **340**円(税込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 ◎4ヶ月/乳  
**木次カマンベールチーズ**  
 120g **1080**円(税込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 ◎40日/乳  
**木次ナチュラルスナッカー**  
 70g **495**円(税込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 /卵・乳  
**VANAGA ストロベリー**  
 120ml **340**円(税込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 /卵・乳  
**VANAGA ブルーベリー**  
 120ml **340**円(税込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  
 千葉産直サービス ◎180日/豆・麦・米  
**八甲鴨のロース煮**  
 240g **2170**円(税込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  
 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(税込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ダウリー 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、シルクのやわらかな口当たりが特徴です。

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(税込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**  
 カラミノーズ ◎108日  
**広島産かきのアヒージョ**  
 125g **698**円(税込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) ◎1年/乳・麦・米・か  
**A mom カニクリームコロッケ**  
 6個(240g) **450**円(税込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(税込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(税込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)  
**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(税込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 白米あま酒  
400g **530円**(税込) **572円**

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 玄米あま酒  
400g **530円**(税込) **572円**

アントシアニンが豊富で鮮やかな  
紫色と濃厚な甘みの特徴です



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 黒米あま酒  
400g **590円**(税込) **637円**

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 糰ネクター  
150g **280円**(税込) **302円**

美味しい甘酒をつくるために  
つくられた麹



原材料/米(岡山県)

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 乾燥あま酒こうじ  
500g **940円**(税込) **1015円**

毎日混ぜて、育てる楽しみ  
家庭でつくる発酵食品



原材料/大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)

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。

181171 名刀 ひしおの糰  
550g **940円**(税込) **1015円**

自然醸造ならではの甘味や風味が  
食欲をそそります



原材料/大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)、食塩、醤油

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 名刀 味噌の手作りひしお  
250g **450円**(税込) **486円**

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 名刀 王様のタンドリーチキンスパイス  
15g **220円**(税込) **238円**

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 名刀 アジアン春雨サラダ  
7g(4人分) **220円**(税込) **238円**

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

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 名刀 トマトサラダスパイス  
18g **220円**(税込) **238円**

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 名刀 チリビーンズスパイス  
14g(4人前) **220円**(税込) **238円**

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 名刀 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

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 名刀 王様のチャイスパイス  
16g(2杯分) **220円**(税込) **238円**

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 名刀 クラフトジンジャーエール  
40g **250円**(税込) **270円**

3月2日



3月2日

181286 名刀 サングリアスパイス  
22g(2~3杯分) **220円**(税込) **238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。

181249 名刀 特選ガラムマサラ  
15g **220円**(税込) **238円**

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 名刀 クラフトコーラスパイス  
33g **250円**(税込) **270円**

3月2日



3月2日

181298 名刀 ホットワインスパイス  
13g(2杯分) **220円**(税込) **238円**