

島根県雲南市 吉田ふるさと村

島根県木次町の桜の花を添え桜の風味もしっかり味わえます

あんこに桜葉を練りこんだ春らしい大福です

181002 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日以上/米
吉田ふるさと村の桜もち
50g×4個 **760円**(税込821円)

島根県奥出雲産もち米とうるち米を使い、中のあんこには塩漬けにした桜葉を練り込みました。解凍してください。

181018 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日以上/米
吉田ふるさと村の桜大福
50g×4個 **420円**(税込454円)

島根県奥出雲産もち米を使い、生地の中には桜を練り込み、あんこには塩漬けにした桜葉を練り込みました。解凍してください。

吉田ふるさと村の杵つきもち

181020 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日/米
杵つき まるこもち
300g **510円**(税込551円)

島根県奥出雲地方で栽培されたもち米を使用し、せいろで時間をかけて蒸し、杵で丁寧につきあげました。

181031 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日/米
杵つき 玄米もち
240g **500円**(税込540円)

島根県奥出雲地方で栽培されたもち米を、玄米のままでせいろで蒸し、杵で丁寧につきあげました。

181043 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日/豆・米
杵つき 五穀もち
240g **520円**(税込562円)

島根県奥出雲地方で栽培されたもち米に国産のもちあわ、もちきび、ひえ、黒大豆をブレンドしてからせいろで蒸し、杵で丁寧につきあげました。

181055 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日/米・そ
杵つき 蕎麦もち
240g **490円**(税込529円)

島根県奥出雲地方で栽培されたもち米に国産のそばの実を混ぜてからせいろで蒸し、杵で丁寧につきあげました。

181067 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日/豆・米
杵つき 十七穀もち
240g **528円**(税込570円)

島根県奥出雲産もち米に、国内産の十六種類の雑穀を加えて杵でつき上げたお餅です。

関東風はみりんを抑え **関西風はみりんをきかせ**

181079 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎365日/豆・麦・米
おたまはん関東風
150ml **315円**(税込340円)

国産丸大豆醤油と、三州三河みりんを使い、鹿児島県のかつお節で旨味を出しました。卵かけご飯や卵焼きなどに。

181080 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎365日/豆・麦・米
おたまはん関西風
150ml **315円**(税込340円)

国産丸大豆醤油と、三州三河みりんを使い、鹿児島県のかつお節で旨味を出しました。卵かけご飯や卵焼きなどに。

温野菜や冷しゃぶサラダがオススメです!

181092 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日以上/豆・麦・米
ごまと野菜のドレッシング
150ml **480円**(税込518円)

ごまの風味と玉ねぎや人参などの旨み加わりサラダとの相性も抜群!

りんご・かぼちゃ・にんじんでとろみと甘さをだしました

181109 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日以上/豆・麦・米
焼肉のたれ りんご
150ml **500円**(税込540円)

奥出雲産のりんごと野菜をたっぷり使い、国産丸大豆醤油ベースで仕上げた焼肉のたれです。

いつもよりちょっと豪華な「とっておき」をおうちの食卓で!

181110 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎180日
青とうがらし&ニンニク
60g **398円**(税込430円)

雲南市吉田町産の青唐辛子『オロチの爪』とにんにくを使用しました。肉料理やパスタなどに。

181122 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎180日/豆・米
からみちよ
60g **398円**(税込430円)

雲南市吉田町産の唐辛子『オロチの爪』を使用し、米味噌などを加えました。

181134 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎365日
七味とうがらし
15g **398円**(税込430円)

島根県吉田町で採れる七種類の野菜、唐辛子、山椒、柚子、黒胡麻、春菊、人参、ごぼうを使用しています。

181146 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎365日
一味とうがらし
15g **398円**(税込430円)

島根県吉田町で採れる唐辛子を使用しています。

大根の歯ごたえとセロリの爽やかな風味がアクセント

181183 凍 蔵
みらい ◎5日/米
サラダキムチ
200g **600円**(税込648円)

白菜、大根、人参、セロリをサラダ感覚で食べられるように仕上げました。

愛知県稲沢市 有限会社みらい

白菜のあまみとシャキシャキ食感マイルドな辛みが絶妙です

181195 凍 蔵
みらい ◎3日/米・え
つくりたて白菜キムチ
120g **480円**(税込518円)

国産の白菜を化学調味料・着色料をいっさい使用せずに、アミエビ・鰯エキス・昆布などで漬けられました。

大豆本来のうまみが感じられるやさしい味付け

181158 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日以上/豆・麦・米
やわらか野菜のお惣菜五目豆
70g **360円**(税込389円)

地元の大豆のほか、人参、椎茸、昆布、こんにやくをやわらかく煮込んでいます。温めてください。

181160 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日以上/豆・麦・米・そ
やわらか野菜のお惣菜筑前煮
80g **460円**(税込497円)

島根県吉田産のたけのこのほか、鶏肉、ごぼう、人参、椎茸をやわらかく煮込んでいます。温めてください。(GMO飼料不分別)

181171 凍 G不使用
吉田ふるさと村 ◎90日以上/豆・麦・米
やわらか野菜のお惣菜肉じゃが
100g **460円**(税込497円)

島根県吉田産のじゃがいものほか、豚肉、玉ねぎ、人参をやわらかく煮込んでいます。温めてください。(GMO飼料不分別)

181201 凍 蔵
みらい ◎10日/米・え
割り干し大根キムチ
80g **490円**(税込529円)

国産の割り干大根を使ってキムチにしました。独特の心地いい歯ごたえが楽しめます。

181213 凍 蔵
みらい ◎3日/米・え
極旨白菜キムチ
200g **700円**(税込756円)

国産の白菜、割り干大根、りんご、セロリを旨みたっぷりの漬け原料で仕込んだ季節限定のキムチです。

181225 凍 蔵 G不使用
みらい ◎10日/豆・米
みらいの手造りコチュジャン
100g **600円**(税込648円)

旨味たっぷり、マイルドな辛みと甘さ控えめのオリジナルコチュジャンです。

181237 凍 蔵 G不使用
みらい ◎7日/豆・米
たれ付き国産米トッポッキ
170g **680円**(税込734円)

韓国屋台の定番メニュー。甘辛自家製のコチュジャンと国産米トッポッキ(12個)のセットです。簡単に作れるレンジ付き。

181249 凍 蔵
みらい ◎10日/米・え
即席キムチの素
90g **630円**(税込680円)

白菜や大根、胡瓜などを軽く塩にし、ならしたら水分をふきとり「即席キムチのたれ」を絡めてください。炒め物の仕上げにもお使いいただけます。

181250 凍 蔵
みらい ◎20日/豆・麦・米
MIRAI薬念醬(ヤンニョンジャン)
200ml **660円**(税込713円)

チヂミのたれ、冷奴のたれ、ごはんのかけだれにそのままお使いいただけます。刻みネギ(白い部分)やみょうが、すりにんにくなどを加えても。

京つけもの **池田屋**

春限定のお漬物



原材料 / 聖護院かぶら(京都府)、桜の花、昆布(北海道)、米酢、みりん、清酒、砂糖(北海道)、食塩(香川県)

181262 **不冷蔵** **G不使用**
池田屋 京の味 春千枚

120g **370円**(税込)
400円(税込)
京都の伝統野菜「聖護院かぶら」を一枚ずつ手切りして、利尻昆布で旨味と桜の香りを閉じ込めました。

お好みでお醤油など足してお召し上がりください



原材料 / キャベツ、昆布、唐辛子、みりん、醤油、米酢、清酒、だし[昆布、鰹節、椎茸]、砂糖、食塩

181274 **不冷蔵** **G不使用**
池田屋 京の味 春キャベツ

1/4ヶ **398円**(税込)
430円(税込)
サラダ感覚で食べやすく、あっさりとした味が最高です。

サクサクとした食感



原材料 / 長芋、桜花漬、米酢、みりん、酒、砂糖、食塩、野菜色素

181286 **不冷蔵**
池田屋 京の味 長芋漬桜入

100g **435円**(税込)
470円(税込)
長芋を一口大に刻み、桜の塩漬けを加えほんのりと桜色に色付けました。

春を思わせる京都ならではのお漬物



原材料 / 竹の子、みりん、醤油、米酢、清酒、だし[昆布、鰹節、椎茸]、砂糖、食塩

181298 **不冷蔵** **G不使用**
池田屋 京の味 竹の子

1ヶ **480円**(税込)
518円(税込)
京都産の若竹を原料にうす塩で漬け込み、自家製の和風だしで味付けしました。

シャキシャキとした緑鮮やかな季節の漬物



原材料 / みぶ菜(京都府、滋賀県)、みりん、醤油、米酢、清酒、だし[昆布(北海道)、鰹節(鹿児島)、椎茸(大分県)]、砂糖(北海道)、食塩(香川県)

181304 **不冷蔵** **G不使用**
池田屋 京の味 京みぶ菜

100g **330円**(税込)
356円(税込)
京都の伝統野菜「みぶ菜」を細かく刻み、うす塩で下漬けし、自家製だしに漬け込みました。

昔ながらのしば漬



原材料 / なす(岡山県、徳島県)、みょうが、赤しそ(京都府)、食塩

181316 **不冷蔵**
池田屋 京の味 味しば漬

85g **360円**(税込)
389円(税込)
茄子と大原特産の紫蘇、それに茗荷をふんだんに混ぜ、塩だけで漬け込み、乳酸醗酵させた香り高いお漬物。

小茄子のこりとした独特の歯ごたえ、口に広がる辛子のピリッとした香り



原材料 / うす皮茄子、辛子粉、砂糖、水飴、醸造酢、着色料(ウコン・紅花)

181328 **不冷蔵**
池田屋 京の味 茄子からし漬

120g **375円**(税込)
405円(税込)
小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。

香りと瓜の歯ざわりは格別です



原材料 / 瓜(京都府)、酒粕、みりん粕、ぶどう糖液糖、砂糖(北海道)、食塩(香川県)

181330 **不冷蔵** **G不使用**
池田屋 京の味 奈良漬

80g **500円**(税込)
540円(税込)
国産瓜を酒粕と味醂粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。



京都府南丹市 食彩あん

自家栽培のベリー類と厳選した地元の特産素材を使った、風味を生かした無添加の手作りジャムです。

いちご本来の甘さとラズベリーのほどよい酸味



原材料 / いちご(京都府京丹波町)、ラズベリー(京都府日吉町)、砂糖、有機レモン果汁(イタリアンチリア)

京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

181341 **不冷蔵**
食彩あん 京いちご&ラズベリージャム

130g **630円**(税込)
680円(税込)



京都菓子匠 藤澤永正堂

昭和6年の創業当時から、製法を変えることなく良質の国産素材にこだわり丁寧に製造しています。

ほんのり甘くて春の季節感がいっぱい



原材料 / もち米(国産)、砂糖、桜葉、抹茶、食塩、紅麴色素

桜餅の風味をそのままおせんべいにしました。

181390 **不冷蔵**
藤澤永正堂 桜あられ

60g **330円**(税込)
356円(税込)

素材そのものの風味を生かしたジャム



181353 **不冷蔵**
食彩あん ブルーベリージャム

自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

レモンの爽やかな酸味を楽しめます



181365 **不冷蔵**
食彩あん レモンマーマレード

農業、化学肥料不使用栽培の瀬戸内レモンと粗糖で作りました。

創業以来の伝統



181407 **不冷蔵** **G調味料**
藤澤永正堂 ひとくち鞍馬石

もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、粉末昆布、鰹だし

北海道産の黒豆入り



181419 **不冷蔵** **G調味料**
藤澤永正堂 豆半月

もち米(国産)、醤油、砂糖、黒豆、鰹だし、昆布だし

風味がとても豊かで甘い、栗の王様「丹波栗」を使用



181377 **不冷蔵**
食彩あん 丹波栗ジャム

丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

クリーミーで黒豆の焙煎の風味を楽しめます



181389 **不冷蔵** **G不使用**
食彩あん 京丹波黒豆きな粉ジャム

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。(GMO飼料不使用)

京のあられ屋が作ったこだわりのお茶漬



181420 **不冷蔵**
藤澤永正堂 さらさら亭 しば漬茶漬け

緑茶のほのかな香り、味わい深い貝材、風味豊かな焼海苔とあられの旨みのご飯と良く合うお茶漬の素です。

香ばしい小粒のあられ



181432 **不冷蔵**
藤澤永正堂 お茶漬けあられ

もち米(国産)、食塩



りんごの爽やかな甘みと 香りが段違い!



原材料/りんご(国産)
山形、福島県産りんごを搾汁し、そのまま缶詰めた果汁100%のストレートジュースです。

181444 フルーツバスケット
アップルジュース
195g×30本 通常本体 5550円 **4280円** (税込4622円)

とろとろの食感が魅力の まさに「食べる」ジュース



原材料/濃縮人参搾汁、人参ビュレ、人参パルプ、濃縮レモン果汁

181456 ゴールドパック
箱・食べるキャロットジュース
160g×20缶 **3120円** (税込3370円)
千葉県産にんじん使用。果肉と濃厚なとろろが魅力の、旬のおいしさ100%ジュースです。

にんじん果肉と濃厚な とろろみ、とろとろの食感が 魅力のまさに食べる ジュースです



原材料/濃縮人参搾汁、人参ビュレ、人参パルプ、濃縮レモン果汁

181468 ゴールドパック
箱・食べるベジタブルジュース
160g×20缶 **3120円** (税込3370円)
千葉県産のにんじんを使用した、旬のおいしさ100%ジュースです。

人参は厳選したアロマレッド種のみ どなたにも飲みやすい甘みです



原材料/国産果実(りんご、温州みかん)、にんじん(北海道)

181470 ゴールドパック
北海道にんじんと国産くだもの
160g×20缶 **3000円** (税込3240円)
青臭みが無く甘くて食べやすいのでジュースに最適な北海道産アロマレッド人参と国産のりんごとみかんの果汁をブレンドしました。

フルーツバスケットの オラッチェシリーズ

これ。おうちゴハンには、
オラッチェのルウ

固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使い分けカットして使えるのでとっても便利。ルウ職人こだわりの、自然素材のうま味たっぷりな奥深い味わいをお楽しみください。

契約農家の牛乳をたっぷり使用した シチュールウ



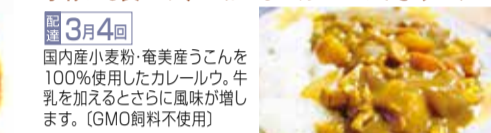
181493 フルーツバスケット
オラッチェ クリームシチュールウ
230g **648円** (税込700円)
原材料/小麦粉、牛脂、全脂粉乳、食塩、チキンエキス、香辛料
国内産小麦、国内産牛の牛脂をベースに、全脂粉乳など、こだわりの原料で仕上げました。
〔GMO飼料不使用〕

じっくり煮込んで仕上げた本格派



181500 フルーツバスケット
オラッチェ デミグラスソース
230g **713円** (税込770円)
岩手産短角牛と国産牛のビーフエキスをを使用した、デミグラスソースです。
〔GMO飼料不使用〕

お好みにより牛乳を加えると、さらに風味がまし、お 子様にも食べやすいおいしいカレーのできあがり



181535 フルーツバスケット
オラッチェ お子様カレー
230g(約12皿分) **713円** (税込770円)
国内産小麦粉・奄美産うこんを100%使用したカレー。牛乳を加えるとさらに風味が増します。
〔GMO飼料不使用〕

お好みの食材と合わせれば、こだわり素材いっぱいのカレーのできあがり



181511 フルーツバスケット
オラッチェ カレールウ辛口
230g(約12皿分) **713円** (税込770円)
国内産小麦粉・奄美産うこんを100%使用した、こだわり素材いっぱいの中辛のカレールウです。
〔GMO飼料不使用〕

181523 フルーツバスケット
オラッチェ カレールウ中辛
230g(約12皿分) **713円** (税込770円)
国内産小麦粉・奄美産うこんを100%使用した、こだわり素材いっぱいの中辛のカレールウです。
〔GMO飼料不使用〕



(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。

アジアのコーヒーの魅力を 引き出したやさしいブレンド



原材料/コーヒー(ラオス、東ティモール、ミャンマー)

坂ノ途中 **海ノ向こうコーヒーオリジナルブレンド**
181547 豆 150g **715円** (税込772円)
181559 粉 150g **715円** (税込772円)
2種類のラオスのコーヒーに、東ティモール、ミャンマーの合計4種類のコーヒーをブレンド。焙煎：中深煎り

すっきりとした甘さ。お好みの濃さで お召し上がりください



原材料/コーヒー、砂糖(てんさい糖、三温糖)

181602 **カフェオレベース**
600ml **1280円** (税込1382円)
ミャンマー産の完熟コーヒー豆を使用したコーヒーと砂糖のみで作りました。牛乳で割ってください。

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)

181614 **ジンジャーシロップ**
300ml **1200円** (税込1296円)
信州自然王国
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。

カフェオレ好きのための 深煎りブレンド



原材料/コーヒー(ミャンマー、ベトナム)

坂ノ途中 **カフェオレブレンドコーヒー**
181560 豆 150g **780円** (税込842円)
181572 粉 150g **780円** (税込842円)
まろやかな甘味のミャンマーとキリッとした酸味のベトナムのコーヒー豆をブレンド。焙煎：深煎り

チョコレートに ぴったりのコーヒー



原材料/コーヒー(グアテマラ、イエメン、ラオス)

坂ノ途中 **ショコラブレンドコーヒー豆**
181584 豆 150g **1000円** (税込1080円)
181596 粉 150g **1000円** (税込1080円)
チョコレートのような風味を感じる豆を厳選し、ブレンドにしました。焙煎：中深煎り

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)

181626 **カスカラシロップ**
300ml **825円** (税込891円)
コーヒーの真っ赤な果実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。

コーヒーの果皮「カスカラ」を 使ったクラフトコーラ



原材料/カスカラシロップ、ジンジャーシロップ、粗糖、レモン果汁、カルダモン、クローブ、ブラックペッパー、その他香辛料

181638 **カスカラコーラ**
200ml **1800円** (税込1944円)
コーヒーの果皮「カスカラ」を使ったクラフトコーラシロップです。炭酸水:カスカラコーラ=4:1で。寒い季節にはお湯で割ってホットコーラで。

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 **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する焼肉のたれをお楽しみください。



併せて
どうぞ



182126 **凍**
さかうえ
里山牛赤身焼き肉用(カタ・モモ系)
150g **1580円** (税込) (1706円)

耕作放棄地を活用し、野草と国産牧草飼料を食べ、自然放牧で育った黒毛和牛。しっかりと歯ごたえと、さっぱりした味わいが特徴です。



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、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 ◎4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 ◎4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 ◎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 **400円** (税込) **380円** (税込)

耕作放棄地を活用し、野草と国産牧草飼料を食べ、自然放牧で育った黒毛和牛。しっかりと歯ごたえと、さっぱりした味わいが特徴です。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 **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。

併せて
どうぞ



182140 **凍**
知床興農ファーム ◎60日
国産熟成牛モモブロック
500g **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 ◎4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 ◎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 **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♪

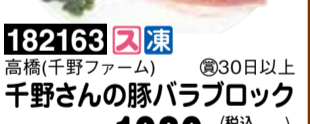


原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

182077 **不使用**
コスモ食品 ◎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 **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。

併せて
どうぞ



182163 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラブロック
500g **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 ◎6ヶ月以上/乳
グルテンフリーペーストSpicy
180g(5皿分) **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 ◎6ヶ月以上/麦
直火焼 カレールーあま〜甘口
110g **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いしいカレーです。

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

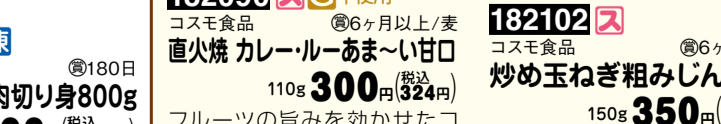


原材料/玉ねぎ

182102 **凍**
コスモ食品 ◎6ヶ月以上
炒め玉ねぎ粗みじん切り
150g **350円** (税込) (378円)

粗い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。

併せて
どうぞ



182175 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏モモ肉切り身800g
800g **1500円** (税込) (1620円)

モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

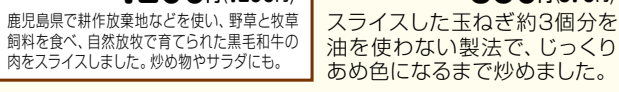
併せて
どうぞ



182187 **凍**
さかうえ
里山牛 切り落とし
200g **1200円** (税込) (1296円)

鹿児島県で耕作放棄地などを使い、野草と牧草飼料を食べ、自然放牧で育てられた黒毛和牛の肉をスライスしました。炒め物やサラダにも。

併せて
どうぞ



182114 **凍**
コスモ食品 ◎6ヶ月以上
炒め玉ねぎスライスカット
200g **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。