

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 ④4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**
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)
通常本体 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。

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 ④4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。



特

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
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♪

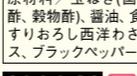


原材料/醤油(国内製造)、砂糖、酵母エキス、昆布エキス(根昆布)、米発酵調味料、レモン濃縮果汁、みりん、レモンピール、おろしにんにく、ブラックペッパー

182038 **不使用**
コスモ食品 ④4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 ④4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 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。



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

モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オーブンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タタキが出来ます。

フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪

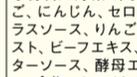


原材料/醤油(国内製造)、砂糖、おろし生姜、米発酵調味料、生姜汁、りんごビュレ、りんご濃縮果汁、さざみ生姜、鷹節エキス、ターメリック、生姜エキス、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)

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
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♪

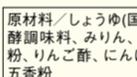


原材料/野菜・果実(玉ねぎ(国産)、りんご、にんじん、セロリ、にんにく)、デミグラスソース、りんご酢、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、米発酵調味料、ウスターソース、酵母エキス、でん粉、赤ワイン、食塩、ホワイトペッパー

182065 **不使用**
コスモ食品 ④4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 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
通常本体 150g **180円**(税込194円)
通常本体 194円

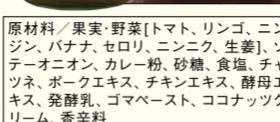
豚肉と本品に水を加えて煮込むだけで、本格的な煮豚ができます。手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。



182163 **凍**
高橋(千野ファーム) ③30日以上
千野さんの豚バラブロック
500g **1080円**(税込1166円)
通常本体 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



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) **598円**(税込646円)
通常本体 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ウです。〔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、プルベールソース、ソテーガーリック、パナナビュレ

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〜い甘口
110g **300円**(税込324円)
通常本体 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味です。

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



182102 **凍**
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上
炒め玉ねぎ粗みじん切り
150g **350円**(税込378円)
通常本体 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。



182187 **凍**
さかうえ
里山牛 切り落とし
200g **1200円**(税込1296円)
通常本体 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、自然放牧で育っ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。



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 **350円**(税込378円)
通常本体 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。

フルーツバスケットのオラッチェシリーズ

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

7月1回
原材料/小麦粉、植物性油脂(パーム油、菜種油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、りんごピューレ、しょうゆ、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ワイン、ウスターソース、香辛料



7月1回
原材料/小麦粉、植物性油脂(パーム油、菜種油)、砂糖、食塩、カレー粉、ポークエキス、トマトペースト、りんごピューレ、しょうゆ、マサラ、チキンエキス、オイスターソース、ウスターソース、香辛料



182199 **不使用**
フルーツバスケット ◎180日以上
オラッチェ カレールウ辛口
230g(約12皿分) **713円**(税込)
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辛いカレーです。〔GMO飼料不使用〕

182205 **不使用**
フルーツバスケット ◎180日以上
オラッチェ カレールウ中辛
230g(約12皿分) **713円**(税込)
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カレーです。〔GMO飼料不使用〕



りんごの爽やかな甘みと **特**
香りが段違い!

賞味期限間近のため
大特価!



182275 **不使用**
フルーツバスケット ◎2024.08.02
アップルジュース
195g×30本 **5550円** (通常本体) **3980円**(税込) **4298円**
山形、福島県産りんごを搾汁し、そのまま缶に詰めた果汁100%のストレートジュースです。

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



7月1回
原材料/小麦粉、植物性油脂(パーム油、菜種油)、砂糖、食塩、ポークエキス、リンゴピューレ、トマトペースト、カレー粉、マサラ、チキンエキス、ウスターソース、しょうゆ、オイスターソース、全脂粉乳

182217 **不使用**
フルーツバスケット ◎365日以上/乳・豆・麦
オラッチェ お子様カレールウ
230g(約12皿分) **713円**(税込)
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〕

じっくり煮込んで仕上げた本格派



7月1回
原材料/小麦粉(国産)、食用油脂(牛脂、なたね油)、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ

182229 **不使用**
フルーツバスケット ◎365日以上/乳・豆・麦
オラッチェ デミグラスソース
230g **713円**(税込)
若手産短角牛と国産牛のビーフエキスを使用した、デミグラスソースです。〔GMO飼料不使用〕

爽やかな風味が
楽しめます



7月1回
原材料/砂糖(さとうきび(鹿児島県産))、レモン果汁

182266 **不使用**
フルーツバスケット ◎60日以上
FBレモネードシロップ
180ml **495円**(税込) **535円**
海外産有機レモン果汁と鹿児島県産さとうきび使用の粗糖が原料のシロップです。炭酸や牛乳などお好みの飲み物に加え、3~5倍に薄めてお飲みください。

炭酸などで割って爽やかな風味を
どうぞ



7月1回
原材料/砂糖(さとうきび(鹿児島県産))、レモン果汁、生姜

182270 **不使用**
フルーツバスケット ◎60日以上
FBジンジャーレモネードシロップ
180ml **546円**(税込) **590円**
海外産有機レモン果汁と鹿児島県産さとうきび使用の粗糖、国産の生姜汁を使ったシロップです。3~5倍に薄めてお飲みください。

寒天とこんにゃく粉で作った
くちどけのよいゼリーです



7月1回
原材料/うんしゅうみかん果汁(国産)、ビーグルニュー糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

182242 **不使用**
フルーツバスケット ◎90日以上
FBミニカップゼリーみかん
22g×12個 **370円**(税込) **400円**
国内産のみかん果汁を使用して作ったゼリーです。冷やしますと一層美味しくお召しあがりいただけます。

濃厚なぶどうの果汁がほどこけてお口に広がります



7月1回
砂糖(北海道産ビート)、濃縮ぶどう果汁(アメリカ産有機)、有機レモン果汁(スペイン・イタリア)、寒天、こんにゃく粉

182230 **不使用**
フルーツバスケット ◎45日以上
FBミニカップゼリーぶどう
22g×12個 **370円**(税込) **400円**

りんご・ぶどう(各4本)、みかん(2本)の
3つの味が楽しめます



7月1回
原材料/りんご(青森県)、砂糖、はちみつ、レモン果汁、ぶどう(ぶどう(米国産))、砂糖、はちみつ、レモン果汁、みかん(うんしゅうみかん(長崎県))、砂糖、はちみつ、レモン果汁

182297 **不使用**
フルーツバスケット ◎30日以上
FBフルーツシャーベット
70ml×10本 **750円**(税込) **810円**
国内の契約農家が農業に頼らずに栽培したりんご・みかんの果汁と、有機ぶどう果汁が主原料。凍らせるタイプのシャーベットです。

プルプルな食感が楽しめます。



7月1回
国内産りんご果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにゃくゼリー。

182272 **不使用**
フルーツバスケット ◎180日
飲むこんにゃくゼリー りんご
130g×2 **338円**(税込) **365円**

キーンと冷えた氷にかけて夏の定番に!

7月1回
砂糖(さとうきび(鹿児島県産))、いちご(国産)



182278 **不使用**
フルーツバスケット ◎90日以上
FBかき氷シロップ・いちご
180ml **570円**(税込) **616円**

7月1回
砂糖(てんさい)、パインアップル



182280 **不使用**
フルーツバスケット ◎90日以上
FBかき氷シロップ・パイン
180ml **570円**(税込) **616円**

7月1回
砂糖(さとうきび(鹿児島県産))、うめ(国産)

182294 **不使用**
フルーツバスケット ◎90日以上
FBかき氷シロップ・うめ
180ml **580円**(税込) **626円**

7月1回
砂糖(てんさい)、マンゴーピューレ、有機レモン果汁

182291 **不使用**
フルーツバスケット ◎90日以上
FBかき氷シロップマンゴー
180ml **586円**(税込) **633円**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



静岡県函南市 酪農王国
風の谷のビール
麦芽・ホップ・酵母にはチエ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



7月1回
原材料/有機麦芽、ホップ
182308 **不使用**
酪農王国 ◎90日以上
風の谷のビール ピルスナー
330ml **600円**(税込) **660円**
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



7月1回
原材料/有機麦芽(大麦、小麦)、ホップ
182310 **不使用**
酪農王国 ◎90日以上/麦
風の谷のビール ヴァイツェン
330ml **600円**(税込) **660円**
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%

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
182400 **500円**(税込) 40g
網元 祇園丸 ◎30日以上/豆・麦・米
無茶々園のちりめん山椒
◎15日以上/豆

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。

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



原材料/大豆、小麦、食塩
182424 **1200円**(税込) 100ml
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋プレミアム醤油
◎150日以上/豆・麦

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
国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半〜2年、じっくりと発酵させました。

182412 **398円**(税込) 250ml
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋純正濃口醤油
◎150日以上/豆・麦



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。

182436 **500円**(税込) 150ml
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋純正さしみ醤油
◎150日以上/豆・麦



原材料/大豆、小麦、食塩



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」



182461 **2100円**(税込) 100g
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上
海桜鮭トロメバチ〔中トロ〕
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
ぷりぷりモチモチの食感



182473 **980円**(税込) 100g
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上
海桜鮭メバチ鮭〔赤身〕
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。

モチモチの食感と
さっぱりとした味わい



182485 **680円**(税込) 100g
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上
海桜鮭ビンチョウ
和歌山県勝浦港に水揚げされた生ビンチョウ鮭を厳選し、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。

鮮度抜群!
訳ありお買い得品



182497 **1030円**(税込) 300g
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上
海桜鮭ビンチョウぶつ切り
那智勝浦産生ビ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、お刺身や漬け、揚物などに。

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。

182448 **350円**(税込) 100ml
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米
田中屋とうふ用醤油
◎150日以上/豆・麦・米



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。

182450 **450円**(税込) 250ml
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米
田中屋めんつゆ二倍濃縮
◎150日以上/豆・麦・米



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ばませんが、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。甘いのが好き、旨味の強い味がいい、とろける感覚が好み、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)
182503 **500円**(税込) 4本(約150g)
富久千代 ◎15日以上/豆
刺身ゆば
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。コシの強さとのどごし、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
182515 **520円**(税込) 320g
182527 **2600円**(税込) 5袋 320g×5

おまとめ
特価

兵庫県三田市 コスモス食品



昭和43年の創業以来、「宇宙自然の恵みを、宇宙自然の力で活かす」を企業理念として、物理の力で保存が出来るフリーズドライ技術を研究し、その技術を活かした食品製造に専念して参りました。私たちの今は、子供の世帯に、そのまた子供の世帯につながっています。「循環」をテーマに、より良い未来を想像し、自然との循環に向き合う取り組みをスタートしております。「愛する人に食べてもらいたい」という思いを胸に、過去、現在、未来を通じて、私たちは材料を厳選し、確かなレシピにより、心を込めて商品作りに励んでおります。もちろん、厳しい管理基準を定め、原料栽培の時点から安心安全の確保に取り組んでいます。

淡路島の玉ねぎの特徴を十分に活かす製法



原材料/小麦発酵調味液、チキンエキス、ポークエキス、ローストオニオンペースト、でん粉、黒砂糖、酵母エキス、食塩、香辛料、発酵野菜粉末、カラメルソース、具【ローストオニオン(玉ねぎ(淡路島産)、大豆油)】/酸化防止剤(V.E)

182539 G調味料 コスモス食品 ◎240日以上
オニオンスープ・箱 9.4g×10 1400円(税込1512円)
淡路島産の玉ねぎを4時間じっくり炒めて、コシユウをきかせたオニオンスープをフリーズドライにしました。

磯の香りが広がる具材たっぷりのわかめスープ



原材料/でん粉分解物、でん粉、しょう油、食塩、ホタテエキス、酵母エキス、砂糖、オスターエキス、発酵野菜粉末、香辛料、具【わかめ(鳴門)、白ねぎ、ごま】/酸化防止剤(V.E)

182540 G調味料 コスモス食品 ◎240日以上
わかめスープ 6.4g×10 1400円(税込1512円)
鳴門海峡の荒波の中で力強く育ったわかめをたっぷりを使用したフリーズドライのスープです。

和風だしの旨みたっぷりたまごスープ



原材料/でん粉分解物、本みりん、チキンエキス、食塩、こんぶだし、ホタテエキス、砂糖、かつお節エキス、しょう油、でん粉、酵母エキス、発酵野菜粉末、具【鶏卵(国産)】/増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)

182552 G調味料 コスモス食品 ◎240日以上
和だし玉子スープ 8.9g×10 1400円(税込1512円)
和風のだし汁にこだわり、利尻昆布だしで料亭のような奥深さと、どこか懐かしい和風の味わいのフリーズドライのスープです。

とろみあるスープと具材が絡み合う生姜スープ



原材料/でん粉分解物、生姜ペースト、チキンエキス、植物油、しょう油、食塩、ホタテエキス、ピジョン、砂糖、発酵野菜粉末、酵母エキス、アサリエキス、ごま油、香辛料、具【鶏肉(九州産)、生姜、白ねぎ、ごま】/増粘剤(グァーガム)、酸化防止剤(V.E)

182564 G調味料 コスモス食品 ◎240日以上
生姜スープ・箱 10.6g×10 1400円(税込1512円)
高知県産の千切りとペーストの2種類の生姜、国産白ねぎ、九州産銘柄鶏「華味鳥」を使用したフリーズドライスープです。

野菜本来の味わい深い甘みとコクが味わえるミネストローネ



原材料/トマトペースト、砂糖、ポークエキス、醸造調味料、コチュジャン、ピジョン、オニオンエキス、でん粉分解物、でん粉、バター、食塩、チキンエキス、発酵野菜粉末、酵母エキス、香辛料、具【ローストキャベツ(キャベツ(国産)、植物油)、ほうれん草、ローストオニオン、プロセスチーズ、乾燥パプリカ】/酸化防止剤(V.C、V.E)

182576 G調味料 コスモス食品 ◎240日以上
ミネストローネ 13.2g×10 1800円(税込1944円)
ローストキャベツ、ほうれん草、ローストオニオン、チーズを使用したミネストローネをフリーズドライにしました

牛肉の旨味際立つ「出汁が旨いスープ」



原材料/昆布エキス、しょう油、植物油、かつお昆布だし、でん粉、醸造調味料、かつお節エキス、でん粉分解物、ビーフオイル、砂糖、かつお節粉末、酵母エキス、食塩、具【牛肉(国産)、ねぎ】/酸化防止剤(V.E)

182588 G調味料 コスモス食品 ◎240日以上
国産牛の和風スープ 10.3g×10 1680円(税込1814円)
牛肉と白ネギはさつと炒め、出汁はかつおを3種類ブレンドし、昆布と合わせましたスープをフリーズドライにしました。

コスモス食品の底力ここにしかない豚汁



原材料/米みそ(国内製造)、ごぼう、豚肉、人参、油揚げ、でん粉分解物、ごぼう風味パウダー、かつお昆布だし、動物油脂、でん粉、ポークエキス、昆布エキス、植物油、野菜エキスパウダー、砂糖、乾燥しいたけ、乾燥ねぎ、酵母エキス/増粘多糖類、酸化防止剤

182590 G調味料 コスモス食品 ◎270日以上/豆・米
ごぼうがいっぱい入った豚汁 14.0g×10 1680円(税込1814円)
ささがきごぼう、豚肉、人参、油揚げが入ったボリューム満点の豚汁です。味噌と具材に別々のフリーズドライにしました。

定番のおみそ汁を、厳選した8つの味噌で



原材料/米みそ(国内製造)、まいたけ、しいたけ、なめこ、えのき、ねぎ、豆みそ、でん粉分解物、かつお昆布だし、乾燥ひとえぎ、豆みそ、麦みそ、でん粉、かつお節粉末/増粘多糖類

182606 G調味料 コスモス食品 ◎270日以上/豆・米
伊勢湾で育ったあおさの薫るおみそ汁 6.8g×10 1380円(税込1490円)
伊勢湾で育ったあおさを使用したおみそ汁をフリーズドライにしました。

ふわふわたまごの甘味と合わせ味噌との相性が抜群



原材料/鶏卵(国産)、米みそ(国内製造)、かつお昆布だし、砂糖、ホタテエキス、でん粉分解物、乾燥ねぎ、かつお節粉末/増粘多糖類、酸化防止剤

182618 G調味料 コスモス食品 ◎270日以上/卵・豆・米
ふわわりたまごのおみそ汁 9.6g×10 1180円(税込1274円)
国産のたまごをふんだんに使用した、ふわわりたまごのおみそ汁をフリーズドライにしました。

ねばねば野菜のとろみと味噌の旨みが相性抜群



原材料/米みそ(国内製造)、モロヘイヤ、オクラ、ながいも、でん粉分解物、難消化性デキストリン、かつお昆布だし、かつお節粉末/増粘多糖類、酸化防止剤

182620 G調味料 コスモス食品 ◎270日以上/豆・米
ねばねば野菜のおみそ汁 10.4g×10 1380円(税込1490円)
白みそベースの合わせ味噌に、モロヘイヤ、ながいも、オクラのお味噌汁をフリーズドライにしました。

4種類のきのこを使った絶妙な一杯



原材料/米みそ(国内製造)、まいたけ、しいたけ、なめこ、えのき、ねぎ、豆みそ、でん粉分解物、かつお昆布だし、でん粉、野菜エキスパウダー、オニオンエキス、かつお節粉末、酵母エキス/増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)

182631 G調味料 コスモス食品 ◎270日以上/豆・米
日本の採れたてきのこのおみそ汁 10.4g×10 1680円(税込1814円)
国産の生のきのこを使っているのでフリーズドライした後も、食感を感じる事ができ、新鮮味を閉じ込めるために味噌と具材を別々に処理しています。

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



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)

182643 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)
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、スパイスで塩漬熟成しました。

アンチョビの風味豊かな逸品です



原材料/食用なたね油、ちりめんじゃこ、食用ごま油、白ごま、にんにく、アンチョビ、食塩、香辛料

182655 G不使用 ISフーズ ◎180日以上
あんちょ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。

手軽にイタリアンをお楽しみください



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)

182667 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)
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



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

182679 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)
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。