

循環型陸上養殖 『千葉の糸青のり』

～創業53年老舗海苔屋の2代目の挑戦～



千葉県 小林海苔店

千葉県いすみ市で、循環型陸上養殖を活用し希少の糸青のりを生産しています。

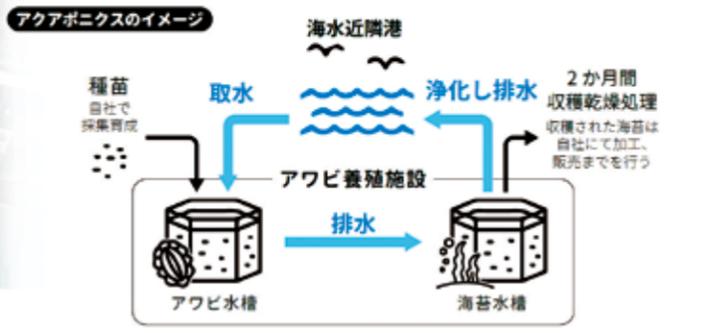
従来、海苔の生産は、海岸沿いの岩礁や養殖筏で行われてきました。近年、生産者減少や自然環境の影響を受けやすいことなどから、生産量や品質が不安定になり、価格が高騰しています。この問題に対して海苔の価値創造を目指しチャレンジしています。



小林海苔店2代目代表 小林忠佑

海水で育てて海水にもどす循環 アクアポニクス

アクアポニクスは、魚の排泄物や餌の残りカスを海苔の養分に利用する養殖方法です。「千葉の糸青のり」は、アワビ陸上養殖事業者と連携し、アワビの排水をすじ青のりの養分に活用しています。



身のしまりが良く、舌にとろける甘さ!

特

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身やサラダ、ムニエルなどに。



原材料/ホタテ(北海道雄武沖)
182035 凍
雄武漁業協同組合 ◎45日以上
徳用雄武産ホタテ貝柱(生食用)
350g 通常本体 **1980** (税込 **2138**円)

パスタや汁物などに

ちよつとした苦みがくせになります



新商品
お試し
特価

182011 凍
小林海苔店 ◎90日
糸青のり(原藻)
5g 通常本体 **432** (税込 **467**円)

収穫した青のりをそのまま乾燥して袋詰めしました。乾燥した糸青のりは香り高く、鮮やかな緑色とその艶は上品で食卓を彩ります。

お好み焼きや焼きそばに!



新商品
お試し
特価

182023 凍
小林海苔店 ◎90日
糸青のり(粉末)
5g 通常本体 **432** (税込 **467**円)

粉末タイプはお料理に振りかけるだけで、青のりの香りが楽しめます。おにぎりや練り物に混ぜ込んで使用もできます。

洋食レシピなどにおすすめの皮なし切身



原材料/白鮭(国産)
182047 凍
東北トクスイ ◎90日以上
皮なしサーモン切身
10切(500g) **1470** (税込 **1588**円)

奈良県 吉野コスモス会

シンプルな味わいの おいなりさん



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島県)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)

182072 凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
にっこりいなり
3個 **398** (税込 **430**円)
厳選した調味料とだしで甘辛く煮た揚げを使用した、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。

素材(具)の味を 引き出した味わい



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島県)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)

182084 凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
にっこりのり巻き
4個 **358** (税込 **387**円)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。[GMO飼料不使用]

鶏の照焼きに きんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

182096 凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏照り親子の巻き寿司
4切(150g) **420** (税込 **454**円)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。[GMO飼料不使用]

牛しぐれときんぴらが 良いアクセントに



原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、みりん、食塩、海苔、菜種油、昆布

182102 凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
牛しぐれきんぴら巻き
4切(150g) **500** (税込 **540**円)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。[GMO飼料不使用]

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布

182114 凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **420** (税込 **454**円)
ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。[卵GMO飼料不使用]



182059 凍
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サバ)
3個 **515** (税込 **556**円)
三陸産サバ、ライスロッチ大濁の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。



182060 凍
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **515** (税込 **556**円)
北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたこまちや富士餅などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

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



原材料/白菜(国産)、食塩、漬け原材料(唐辛子、アミエビ塩辛、粗糖、鰹エキス、米粉、昆布、にんにく、生姜)

182131 **冷蔵**
みらい **◎3日/米・え**
つくりたて白菜キムチ

120g **480** (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、アミエビ・鰹エキス・昆布などで漬けてみました。

大根の歯ごたえと
セロリの爽やかな風味がアクセント



原材料/白菜(国産)、大根、人参、セロリ、食塩、漬けたれ(唐辛子、アミエビ塩辛、粗糖、人参、鰹エキス、米酢、米粉、昆布、にんにく、生姜)

182143 **冷蔵**
みらい **◎5日/米・え**
サラダキムチ

200g **600** (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。

ぼりぼりと歯ごたえのよい
夏の定番キムチ



原材料/胡瓜(愛知)、切り干し大根、食塩、漬けたれ(唐辛子、アミエビ塩辛、粗糖、鰹エキス、人参、葱、米粉、昆布、にんにく、生姜)

182155 **冷蔵**
みらい **◎5日/米・え**
もぎたて胡瓜のキムチ

120g 通常本体 **525**円 **499** (税込 **539**円)

胡瓜と切干大根の旨みを活かした季節限定のキムチです。胡瓜の旨みとキムチたれを含んだ切干大根が食欲を増します。乱切りらしい食感を楽しめます。

ピリ辛がほどよいアクセントに
なっくせになる

新



原材料/えごまの葉(愛知県産)、漬け原材料(醤油、発酵調味料、粗糖、味噌、唐辛子)

182167 **冷蔵**
みらい **◎15日/豆・麦・米**
えごまの葉の韓国漬け

50g **550** (税込 **594**円)

ご飯にくるんでいただくのはもちろん、刻んで冷奴、そうめんのつけだれに。焼いた豚肉などにはさんでも美味。

もちもち食感のトッポッキに
旨辛のたれが絡みます



原材料/トッポッキ(うるち米(国産)、澱粉、食塩)、(たれ)味噌、発酵調味料、粗糖、唐辛子

182179 **冷蔵** **G不使用**
みらい **◎7日/豆・米**
たれ付き国産米トッポッキ

通常本体 **170g 680**円 **647** (税込 **699**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。簡単に作れるレシピ付き。

素材の旨みによくからむ
醤油ベースの万能調味料

特



原材料/醤油、米酢、粗糖、発酵調味料、唐辛子、ごま油、ごま

182180 **冷蔵** **G不使用**
みらい **◎20日/豆・麦・米**
MIRAI薬念醬(ヤンニョンジャン)

200ml **660** (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。

キャベツとチーズをたっぷり入れて
満足感アップ!



134
キャベツ

263
つくば茜鶏
モモ肉

455
よつ葉
シュレッド
チーズ

原材料/アミエビ塩辛(瀬戸内産)、唐辛子、粗糖、鰹エキス、米粉、昆布、にんにく、生姜

182192 **冷蔵**
みらい **◎7日/米・え**
タッカルビの素

160g **690** (税込 **745**円)

鶏肉の部位はももがよいですが、お好みでむね、ささみでも美味。辛味調整ができるように粉唐辛子を個包装しております。トッポッキ付き。2~3人前。

お好みでキムチ・酢等を加えて



原材料/めん[馬鈴薯でん粉(北海道)、小麦粉(岩手県)、食塩、還元水あめ、植物油、加工デンプン、酒精、重曹]、スープ[醸造酢、しょうゆ、砂糖、チキンブイヨン、食塩、発酵調味料、でん粉、酵母エキス、かつお節、クエン酸] [鶏GMO飼料不分別]

北海道産の馬鈴薯を使用したでん粉と岩手県産小麦で作ったこしのある太麺と、あっさりしつつもコクと旨みのあるスープをセットにしました。

182205 **凍** **G調味料**
クラシーゴア **◎60日以上/豆・麦・米**
盛岡冷麺2食セット(スープ付)
400g(めん170g×2袋、スープ30g) **698** (税込 **754**円)

カラミノフーズ世界のグルメ旅

もちもち食感
米粉を使っている
ので

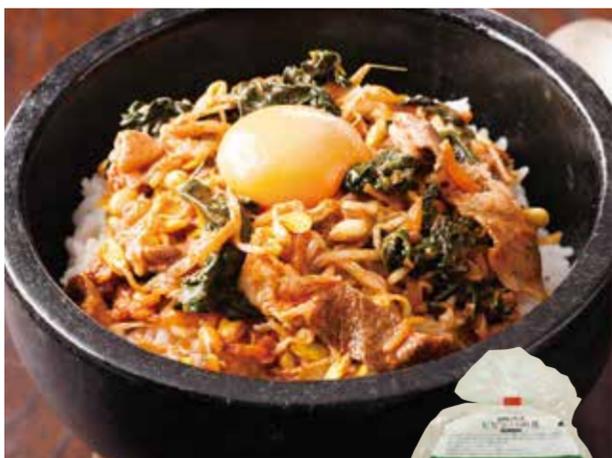


原材料/もち[大根(国産)、米粉、小麦粉、タピオカ澱粉、豚肉、干えび、砂糖、醤油、乾椎茸、醸造調味料、ごま油、食塩、雑節パウダー、昆布パウダー、胡椒]、たれ[醤油、砂糖、だし(チキン、ポーク、ねぎ、生姜、人参、葱)、香味油(菜種油、葱、玉葱、生姜)、ニンニク/カラメル色素]

すりおろし大根、米粉、干しエビなど混ぜ合わせて蒸し上げました。冷凍のまま、フライパンで焼き上げてください。[GMO飼料不分別]

182217 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
台湾大根もち(たれ付)
6枚(180g) **560** (税込 **605**円)
タレ15g

味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌



原材料/国産野菜(大豆もやし、にんじん、ほうれん草、しょうが、にんにく)、コチュジャン、牛肉、ごま油、食塩、すりごま、ポークエキス

182229 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**
ビビンバの具

100g×2 **528** (税込 **570**円)

国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召し上がりください。[牛豚GMO飼料不分別]

家庭で簡単に本格的な「スンドゥブ」を



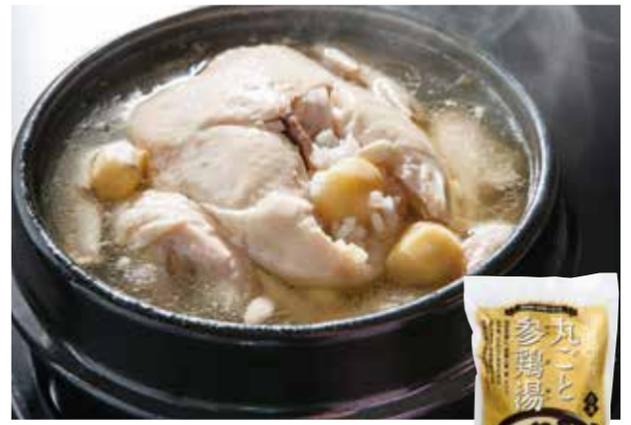
原材料/野菜[人参、ニラ、にんにく、ネギ]、コチュジャン、あさりエキス、米油、ごま油、ポークエキス、牛脂、チキンエキス、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、食塩

182230 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎9ヶ月以上/米**
スンドゥブの素

200g(100g×2) **500** (税込 **540**円)

辛みと旨みのバランスにこだわって仕上げました。豆腐や卵、お肉、野菜を加えてください。[GMO飼料不分別]

韓国伝統料理「サムゲタン」を
国産鶏を使って再現しました



原材料/鶏肉、もち米、栗、チキンエキス、なつめ、食塩、生姜、にんにく、松の実、香辛料、高麗人参抽出物

182242 **凍**
カラミノフーズ **◎180日以上/米**
丸ごと参鶏湯(サムゲタン)

1.4kg **3200** (税込 **3456**円)

丸鶏にもち米や栗、なつめなどを詰めて煮込みました。湯煎解凍後、鍋にあけて40分程温めてください。[GMO飼料不分別]



京都へんこ
山田製油



厳選素材とこだわりの製法で、京都の職人が手作りし、出来たての商品をお届けします。

小粒ですが、胡麻本来の高い香りと甘みを楽しめます

山田製油では胡麻の仕入れに厳しい基準を設けています。品質調査はもちろん、常に職人が目や舌で確かめて最良のものを仕入れています。炒りごまは「直火焙煎」で、熟練した職人が胡麻の状態をみながら天候や湿度に応じて「焙煎具合」を調節しています。すりごまは、御影石の石臼で丁寧に挽いた香り高い仕上がりが自慢です。美味しくて体に優しい山田製油の胡麻を是非お召し上がりください。



182254 山田製油
純国産いり白ごま
30g **500**円(税込540円)
◎90日以上

182266 山田製油
純国産すり白ごま
30g **500**円(税込540円)
◎90日以上

182278 山田製油
純国産いり黒ごま
30g **500**円(税込540円)
◎90日以上

182280 山田製油
純国産すり黒ごま
30g **500**円(税込540円)
◎90日以上

エスニックな香りの後に
激辛が押し寄せます

新



182291 山田製油
レッドスパイス
20g **550**円(税込594円)
◎180日以上
ごまらあ油の粉末タイプです。辛だけでなく旨味もあるのでいろいろなお料理とよく合います。

お弁当に便利な
5gずつの袋入り



原材料/胡麻ミール、ごま油、醤油、甜菜糖、米粉、食塩

182308 山田製油
あじごま
5g×6袋 **300**円(税込324円)
◎90日以上/豆・麦・米

二年熟成された国産丸大豆醤油と甜菜糖で甘辛く味付けをした調味液をごまに染み込ませて焼き上げました。

サクサクとした食感が
新しいふりかけ



原材料/脱脂胡麻、食用ごま油、海苔、醤油、甜菜糖、食塩、米粉

182310 山田製油
京都山田 ふりかけ海苔
25g **300**円(税込324円)
◎75日以上/豆・麦・米

味付けをしたごまを焼き上げ、海苔の風味を合わせました。ご飯のお供、おにぎり、サラダのトッピングなどに。

食物繊維たっぷり!ヘルシー&
使いやすい。特殊製法で脂質
45%、カロリー約33%カット



原材料/コマ(グアテマラ、エチオピア)

182345 山田製油
ゴマプードル
120g **450**円(税込486円)
◎150日

ごまをふわふわのパウダー状にしました。パンやお菓子作りなどに。

サクサク食感に
3種の胡麻のバランスが絶妙



原材料/有機小麦粉(オーストラリア)、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、ごま、脱脂ごま、食塩

182321 山田製油
ごまボール
10粒 **450**円(税込486円)
◎2024.10.20/麦

山田製油のすり胡麻、ねり胡麻、胡麻ミールを使い、一口サイズのクッキーにしました。

ごまと甜菜糖の甘みが
昔懐かしい素朴な味



原材料/糖類[てんさい糖、水飴、黒糖、加工黒糖]、脱脂ごま、米、ごま油

182333 山田製油
ごま菓子
100g **450**円(税込486円)
◎75日以上/米

油分カットのごまに甜菜糖で甘味をつけました。グルテンフリー(小麦・卵・乳製品不使用)商品です。

濃厚でクリーミーな特製ねりごまを
たっぷり使いました



原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、柑橘果汁[ゆづ、だいだい]、味噌、ごま油、かつおだし、甘酒、昆布だし、食塩、米澱粉、いわしエキス

182357 山田製油
白ごまだれ
165g **630**円(税込680円)
◎90日以上/豆・麦・米

練りごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。

もったいない!から生まれた逸品



原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、味噌、ごま油、すだち、ゆず、かつおだし、香辛料ベース、甘酒、昆布エキス、米澱粉、いわしエキス、食塩

182369 山田製油
ごまだれ辛いじゃん
165g **630**円(税込680円)
◎90日以上/豆・麦・米

ごまだれにごまらあ油の製造で残った香辛料を加えました。

炒りたてごまの格別な風味!



原材料/金ごま(トルコ)

182370 山田製油
へんこ炒り金ごま
35g **300**円(税込324円)
◎90日以上

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さずに仕上げた香り豊かな炒りごまです。

ごまの香りを楽しむなら
金ごまから搾った「金ごま油」



原材料/食用胡麻油(トルコ)

182382 山田製油
金ごま油
145g **1300**円(税込1404円)
◎365日以上

昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどに最適です。

毎日の食事作りに大活躍!
普段使いの調理用ごま油



原材料/白胡麻(エチオピア)

182394 山田製油
エキストラバージンごま油
140g **640**円(税込691円)
◎180日以上

エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。

182400 山田製油
へんこ炒りごま(白)
50g **250**円(税込270円)
◎150日

182412 山田製油
ごますりすり(白)
45g **300**円(税込324円)
◎150日

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

182436 山田製油
ごま塩小袋
3g×10袋 **300**円(税込324円)
◎90日以上

182424 山田製油
ごまねりねり(黒)
150g **600**円(税込648円)
◎360日以上

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

醤油ベースの甘い味で、野菜炒めやお肉料理の漬けタレや仕上げタレとしても万能な1本です。

182448 山田製油
へんこ万能だれ
180g **600**円(税込648円)
◎270日以上/豆・麦・米

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

182450 飯尾醸造
純米 富士酢(大)
900ml **1160**円(税込1253円)
◎2年/米

農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

天然のミノ酸含有量は
100ml当たり約1000mg

酢の物、お寿司、酢漬、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/玄米、米こうじ、酵母

182461 飯尾醸造
富士 玄米黒酢
500ml **1750**円(税込1890円)
◎3年/米

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

182473 飯尾醸造
富士すし酢
360ml **650**円(税込702円)
◎1年/米

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

182485 飯尾醸造
富士ピクル酢
360ml **700**円(税込756円)
◎180日以上/米

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。
五代目日本屋繁

甘皮まで挽きこんだ色の黒い風味香るそば



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。

本田商店 **奥出雲蕎麦**
 182503 **つゆなし** ◎45日以上/麦・そば 100g×2食 **480円**(税込518円)
 182497 **つゆあり** ◎45日以上/豆・麦・そば 麺100g×2食 つゆ40g×2 **630円**(税込680円)

原材料/そば粉(島根県)、小麦粉(北海道)、食塩

厳選した調味料を使った
まるやかな
つゆ付き

原材料/麺(そば粉(島根県)、小麦粉(北海道)、食塩)、つゆ(醤油、砂糖、食塩、みりん、削りぶし(かつお)、削りぶし(さばを含む)、醸造酢(りんごを含む)、にぼし、酵母エキス)

島根県奥出雲 森田醤油店

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



182539 **森田醤油 隠岐のあごだし**
 ◎1年/豆・麦・米 250ml **715円**(税込772円)

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

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。

野菜を美味しく食べるのに適しています

【使用方法】※目安
 ・おひたし、肉じゃが…そのまま
 ・煮物の仕上げに使うと味が調います
 ・海老名市・Tさん

182540 **森田醤油 野菜を美味しく食べるだしつゆ**
 ◎180日以上/豆・麦・米 250ml **750円**(税込810円)

原材料/醤油(国産)、鰹節、煮干(鰯)、昆布、椎茸、粗糖、みりん、食塩

煮物の仕上げに使うと味が調います
海老名市・Tさん

乾麺とは違う本格パスタがご家庭で簡単に楽しめます



182515 **本田商店 生パスタ スパゲッティ**
 ◎120日以上/麦 100g×2 **380円**(税込410円)

生パスタだから味わえる「もちもち食感」。カナダ産デュラム小麦のセモリナ粉を使用。茹で時間3分。

原材料/小麦粉(カナダ)、食塩

トマト、オイル、クリームベース 全てのソースと相性が良いパスタです



182527 **本田商店 生パスタ リングイネ**
 ◎120日以上/麦 100g×2 **380円**(税込410円)

リングイネの独特の形が「もちもち食感」を保ちます。カナダ産デュラム小麦のセモリナ粉を使用。茹で時間4分。

原材料/小麦粉(カナダ)、食塩

柔らかい風味と薄い色が特徴です



182552 **森田醤油 国産丸大豆生しょうゆ**
 ◎6ヶ月以上/豆・麦 360ml **870円**(税込940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

182564 **森田醤油 うすくち醤油**
 ◎1年半/豆・麦 360ml **550円**(税込594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。

島根県出雲市 別所蒲鉾店

魚の旨味たっぷり プリプリとした食感



182590 **別所蒲鉾店 旨魚(かまぼこ)**
 ◎7日以上/米 75g **330円**(税込356円)

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。

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

山陰のあごを使った 風味豊かなちくわです



182606 **別所蒲鉾店 あご入りちくわ**
 ◎30日以上/米 3本(120g) **330円**(税込356円)

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。

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(いわし、食塩)、鰹だし、昆布だし

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



182667 **松江塩干魚 山陰うまれの元気だして**
 ◎90日以上/え・か 70g **1050円**(税込1134円)

境港産の新鮮ないわし、あじ、あごの煮干と北海道産昆布を使用した、なめらかな微粒パウダーです。

原材料/にぼし(いわし)、にぼし(あじ)、にぼし(とびうお)、ほしこ(こんぶ)

島根県の学校給食でも採用されているだしパック



182679 **松江塩干魚 あご入りだしっこ**
 ◎90日以上 10袋(70g) **900円**(税込972円)

境港産の新鮮ないわし、あじ、あごの煮干と北海道産昆布を使用した、なめらかな微粒パウダーです。

【使い方】
 湯の場合：沸騰したお湯300mlの中に入れて、弱火で約3分抽出
 中だし：お湯300mlの中に入れて、弱火で約5分抽出
 水の場合：水300mlの中に入れて、弱火で約10分抽出
 (夏場は冷蔵庫で)じっくりと抽出

原材料/にぼし(いわし)、にぼし(あじ)、かつおぶし、にぼし(とびうお)、ほしこ(こんぶ)、ほしいたけ

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



182618 **別所蒲鉾店 ちくわ磯辺揚げ**
 ◎30日以上/米 120g **380円**(税込410円)

焼くかわをスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。

原材料/魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、乾燥エビ、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

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



182620 **別所蒲鉾店 いか天**
 ◎30日以上/米 100g(4枚) **380円**(税込410円)

魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷり練り込みました。

原材料/魚肉(国産)、砂糖、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

塩気もやわらかさもちょうどいいソフトいりこ



182680 **松江塩干魚 いりこ**
 ◎30日以上 150g **850円**(税込918円)

山陰沖で獲れた片口いわしを煮熱し、やわらかく干し上げました。そのままおやつに。

しょっぱくない!わかめのふりかけ



182692 **松江塩干魚 わかめがみ**
 ◎30日以上 15g **480円**(税込518円)

島根半島沖で水揚げされた天然わかめを板状に干して、やわらかな葉の部分だけを集めました。

魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、乾燥エビ、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

182631 **別所蒲鉾店 お魚チップスえび**
 ◎60日以上/え 40g **265円**(税込286円)

魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

182643 **別所蒲鉾店 お魚チップスあおさ**
 ◎60日以上 40g **265円**(税込286円)

魚肉すり身(魚肉、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

182655 **別所蒲鉾店 お魚チップスカぼちゃ**
 ◎60日以上/米 40g **265円**(税込286円)

肉厚で幅が広く歯ごたえがあります

182709 **松江塩干魚 隠岐あらめ(幅広)**
 ◎90日以上 30g **480円**(税込518円)

島根県隠岐の島で採れるあらめを乾燥しました。水で戻して、煮物やごま油で炒めてサラダなどに。

芳醇な香り、強い旨味、歯ごたえをそのままに

182710 **松江塩干魚 干しいたけ(スライス)**
 ◎90日以上 30g **580円**(税込626円)

原木干し椎茸を1mm幅にスライスしました。水で戻して、煮物や炒め物などに。