

世界のおいしさを日本の食卓へ
世界のグルメ旅

東京都新宿区
カラミノフーズ



感謝祭 出店
9月21日(土)に開催の「やまゆり感謝祭」に出店します。当日は今回の企画にはない商品も試食や販売をいたします。どうぞご期待ください。

グリーンカレーペーストの
特有の香りと辛味



原材料/ココナッツミルク、鶏肉(国産)、グリーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レモングラス、赤玉ねぎ、食塩、ガランガー、カフィアライムの皮、シュリンプペースト)、ふくろ茸水煮、こめ油、魚醤、砂糖、ばいれいしょう粉、小麦粉、レモングラス、唐辛子

刺激的なスパイスの辛さと、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りのカレー。〔鶏GMO飼料不分別〕
182011 **凍** **G**調味料
カラミノフーズ ◎360日以上/麦・米・え
アジア薫るグリーンカレー
320g(160g×2) **698円**(税込754円)

世界三大スープの一つともいわれる
タイ料理



原材料/エビ、米油、グリーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レモングラス、赤玉ねぎ、食塩、ガランガー、カフィアライムの皮、シュリンプペースト)、ふくろ茸水煮、魚醤、チキンエキス、ココナッツミルク、豆板醤、エビエキス、濃縮ライム果汁

182023 **凍** **G**調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
アジア薫るトムヤムクン
180g×2 **698円**(税込754円)
えびの旨味、ライムのさわやかな酸味、唐辛子の刺激的な辛味にココナッツミルクのまろやかさを加えました。〔GMO飼料不分別〕

茹でたてもちもちのワンタンに、タレをしっかりと絡めて食べるのが本場流



原材料/【ワンタン】皮(小麦粉、食塩)、野菜(キャベツ、ニラ)、豚肉、豚脂、つなぎ(粒状植物性たん白、パン粉)、醤油、生姜ペースト、ゼラチン、ゴマ油、砂糖、食塩、酵母エキス、唐辛子、【タレ】食用調合油、醤油、ゴマ油、砂糖、りんご酢、チキンエキス、オイスターエキス、唐辛子粉末他

182035 **凍** **G**調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
台湾紅油ワンタン(たれ付)
ワンタン12個(108g) タレ50g **498円**(税込538円)
国産豚肉を使ったワンタンに、紅い油(ラー油)に五香粉の効いた特製タレを付けました。ワンタンを冷凍のまま茹でて、解凍したたれを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

温めてご飯にかけるだけで
ユッケジャンクッパが楽しめます



原材料/国産野菜(大豆もやし、にんじん、にんにく、にら)、牛肉、豆板醤、コチュジャン、大豆油、ごま油、砂糖、食塩、チキンエキス、醤油、牛脂、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、ごま、ポークエキス、あさりエキス、醸造酢、唐辛子

182047 **凍** **G**調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
ユッケジャンクッパ
360g(180g×2) **480円**(税込518円)
温めるだけで、辛さの中に具材の旨みが生きた、韓国風のお茶漬け「ユッケジャンクッパ」をお楽しみいただけます。〔牛GMO飼料不分別〕

家で簡単に
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

182059 **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円**(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〕

お手軽ビビンバが楽しめる
ナムルのセット



原材料/大豆もやし(国産)、小松菜(国産)、ぜんまい(中国)、大根(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、ごま油、醤油、ごま、酒、にんじん、なたね油、醸造調味料、にんにく、唐辛子、こしょう

182060 **凍** **G**不使用
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込491円)
ナムルは種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

ハワイで愛されているお菓子
「バターモチ」



原材料/もち粉、ココナッツミルク、砂糖、加糖練乳、バター、卵/膨張剤

182072 **凍** **G**不使用
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・乳・米
Hawaiian Sweets バター餅
1個(200g) **1280円**(税込1382円)
もち粉にバターや卵をたっぷり入れてオーブンで焼き上げ、お餅のような食感に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



茅ヶ崎市
欣ずし

今から8年ほど前、茅ヶ崎の老舗寿司屋「欣ずし」の店主・小又学さんは、茅ヶ崎のイワシを使ってアンチョビをつくろうと試行錯誤を重ねていました。きっかけは「茅ヶ崎の名物をつくってみたい」と思ったこと。イワシを塩漬にすると、出てきたのは濁った塩水。これをある手法で澄ませてみると見事にハマリ、クリアで美味しい魚醤ができあがりました。規格外や獲れ過ぎを理由に廃棄されてしまう魚を有効利用することにし、2019年に完成しました!

茅ヶ崎の旬魚を
ギュッと閉じ込めた調味料



原材料/シラス(相模湾)、食塩
◎90日以上
182084 **凍**
欣ずし(茅ヶ崎市)
えぼしの雫 茅ヶ崎ナンブラー
100ml **815円**(税込880円)
茅ヶ崎でとれたシラスなどの魚を使い、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料です。塩の代わりにお使いください。

いつでも手軽に
玄米食を取り入れることができます



原材料/玄米(タイ)
182126 **G**
プレスオールターナティブ
玄米ビーフン
40g×3 **489円**(税込528円)
◎365日以上/米
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

182138 **G**不使用
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398円**(税込430円)



182140 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上
冷凍カットレモン
150g **295円**(税込319円)
B品も含めた国産レモンを串切りにカットし、冷凍しました。自然解凍して料理に添えたり、氷代わりに飲み物に入れてたりしても。

もったいない!から生まれた
旨いスパイス



原材料/小魚(相模湾)、食塩、唐辛子(コリアンダー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、キャラウェイ、レッドペッパー、クミン、オレガノ、タイム)
182114 **凍**
欣ずし ◎180日以上
えぼしの雫 AKA EBOSHI
30g **907円**(税込980円)
アンチョビソルトをベースに鎌倉・アナンさんのスパイスを調合しました。揚げ物や炒め物などにひと振り。

欣ずし×アナンの
コラボスパイスミックス



原材料/小魚(相模湾)、食塩、唐辛子(コリアンダー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、キャラウェイ、レッドペッパー、クミン、オレガノ、タイム)
182114 **凍**
欣ずし ◎180日以上
えぼしの雫 AKA EBOSHI
30g **907円**(税込980円)
アンチョビソルトをベースに鎌倉・アナンさんのスパイスを調合しました。揚げ物や炒め物などにひと振り。

野菜や肉など
好みの具材をたっぷり包んで



原材料/タピオカ澱粉、米、塩
原料のインディカ米、タピオカ澱粉は有機栽培(USDR認証)の本場ベトナム産。ポウルなどに水を張り本品を湿らせて軟らかくしてから具材を巻いてください。
182151 **凍**
オルター ◎6ヶ月以上/米
ライスペーパー
200g(約45枚) **578円**(税込624円)



585 **G**不使用
ムソー ◎1年以上
国産でんぷん100%はるさめ
50g **145円**(税込157円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、無漂白のはるさめです。



182163 **G**
おきたま興農舎(山形県)
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **220円**(税込238円)
山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬物などに。



スパイスとカレーの 井上 スパイス工業

井上スパイスは昭和49年の創業以来スパイス一筋。気軽な気持ちで「スパイスを楽しむ」をお届けします。

本格的なタンドリーチキンが 手軽に作れます



182187 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
王様のタンドリーチキンスパイス
 15g **220円**(税込238円)
 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。

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

182199 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
王様のチャイスパイス
 16g(2杯分) **220円**(税込238円)
 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。

109 ブラウンスイス牛乳
 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

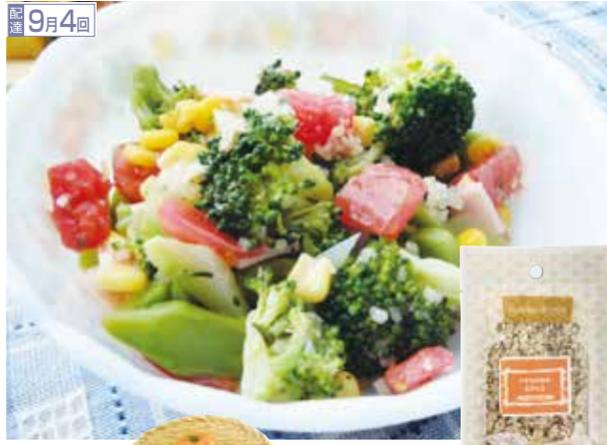
アジアン風味のサラダが手軽に



182205 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
アジアン春雨サラダ
 7g(4人分) **220円**(税込238円)
 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。

585 国産でんぶん 100%はるさめ
 原材料/食塩、みじん切りオニオン、粗挽き唐辛子、レモン皮パウダー、粗挽きチップス、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

オニオン&ハーブが野菜によく合います



182217 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
トマトサラダスパイス
 18g **220円**(税込238円)
 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。

126 中家さんのトマト
 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

豆料理やホットドッグのスパイスに



182229 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
チリビーンズスパイス
 14g(4人前) **220円**(税込238円)
 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。

380 ミックスビーンズの水煮
 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

香り高いカレーパウダー



182230 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
特選カレーパウダー
 20g **270円**(税込292円)
 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。

原材料/コリアンダー(モロッコ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェネル、フェヌグリーク、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー

辛くない香り立つスパイス



182242 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
特選ガラムマサラ
 15g **220円**(税込238円)
 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。

182254 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
マジカラ
 10g **220円**(税込238円)
 オリジナルガラムマサラをベースにハバネロを加えました。できあがったカレーなどに振りかけてください。

シナモン、カルダモン、クローブの スパイシーな香り

182266 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
クラフトジンジャーエール
 40g **250円**(税込270円)
 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。

647 龍馬POWER SODA
 【材料】本品1袋、水180ml、炭酸水約300ml

2種類のカルダモン、クローブ、 シナモンのスパイシーな香り

182278 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上
クラフトコーラスパイス
 33g **250円**(税込270円)
 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。

647 龍馬POWER SODA
 【材料】本品1袋、水60ml、炭酸水約300ml、レモン2切(お好みで)

手作りカレー用のスパイス&レシピがこの一冊に

唐辛子が別袋にしているため、微辛〜大辛までお好みの辛さに調節可能、お子様のいるご家庭でもOKです。

カレーブック 本格チキンカレー
 あなたの手作りカレーに革命が起きる。どのスパイスをどれだけ使えばいいの?そんな不安を払拭、必要なスパイスは全てこの中に入っています。まずは定番、本格チキンカレーをお試しください。

182280 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上/麦
カレーブック(チキンカレー)
 6皿分(69g) **1000円**(税込1080円)
 原材料/カレールウ、チキンマサラ、チキン用スタータースパイス、レッドペッパー、ガラムマサラ

カレーブック 本格キーマカレー
 ドライカレーから本格キーマカレーへ。必要なスパイスは全てこの中に入っています。あなたの手作りカレーを变身させてみませんか。粒のままを油でパチパチする、スタータースパイスから始めてください。

182291 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上/麦
カレーブック(キーマカレー)
 5皿分(70.1g) **1000円**(税込1080円)
 原材料/カレールウ、キーママサラ、キーマ用スタータースパイス、レッドペッパー、キーマ用ガラムマサラ

カレーブック 本格バターチキンカレー
 お店でしか食べられないあの味を、おうちで再現してみませんか。この一冊で、驚くほど簡単に美味しいバターチキンカレーが作れます。レッドペッパーは加減して、お好みの辛さに仕上げてください。

182308 井上スパイス工業 9月4日配達 ◎180日以上/麦
カレーブック(バターチキンカレー)
 6皿分(61g) **1000円**(税込1080円)
 原材料/カレールウ、バターチキンマサラ、バターチキン用スタータースパイス、レッドペッパー、カスリメティ

**もちりとした食感
お好みのカレーとあわせてどうぞ**

182310 凍不使用 大進食品 9月4日配達 ◎365日/麦
マンのモチモチ手のぼしナン
 3枚(210g) **340円**(税込367円)
 北海道産小麦を使い、手のぼして焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油



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。五代目本田屋繁

新そばならではの風味豊かな香りをお楽しみください



182497 本田商店 90日/麦・そ 奥出雲新そば(つゆなし) 100g×2 480円(税込518円)

182503 本田商店 90日/豆・麦・米・そ 新そば(つゆ付) 麺100g×2 ツユ40g×2 630円(税込680円)

国内産新そばの実を丸ごと挽いた蕎麦粉を使った5割そばです。
厳選した調味料を使った、まろやかなつゆ付き。
原材料/そば[そば粉、小麦粉、食塩]、つゆ[醤油、砂糖、鰹節、宗田鰹節、食塩、みりん、昆布、椎茸、清酒]

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



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

182539 森田醤油 1年/豆・麦・米 250ml 715円(税込772円)

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



原材料/醤油(国産)、鰹節、煮干(鰯)、昆布、椎茸、粗糖、みりん、食塩

182540 森田醤油 180日以上/豆・麦・米 250ml 750円(税込810円)

国産丸大豆醤油をベースにした鰹節の香りのきいた美味しいだしです。野菜の煮込み鍋やおひたしなどに。

乾麺とは違う本格パスタがご家庭で簡単に楽しめます



原材料/小麦粉(カナダ)、食塩

182515 本田商店 120日以上/麦 生パスタ スパゲッティ 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。

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



原材料/小麦粉(カナダ)、食塩

182527 本田商店 120日以上/麦 生パスタ リングイネ 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。

柔らかい風味と薄い色が特徴です



182552 森田醤油 6ヶ月以上/豆・麦 360ml 870円(税込940円)

変わらぬ美味しさを追求した減塩醤油



182576 森田醤油 180日以上/豆・麦 360ml 580円(税込626円)

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 1年半/豆・麦 360ml 550円(税込594円)

だいたい、すだち、ゆずのフルーティーな香り



182588 森田醤油 1年/豆・麦・米 360ml 760円(税込821円)

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



原材料/魚肉(国産)、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

182590 別所蒲鉾店 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て仕上げたかまぼこです。

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(いわし、食塩)、鰹だし、昆布だし

182606 別所蒲鉾店 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。



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



182667 木次乳業 5ヶ月/乳 380g 2100円(税込2268円)

182679 木次乳業 3ヶ月/乳 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。熟をかけた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。

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



182618 別所蒲鉾店 30日以上/米 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



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

赤いワックスコートを施したミニゴーダチーズ



182680 木次乳業 4ヶ月/乳 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



182692 木次乳業 4ヶ月/乳 180g 1180円(税込1274円)



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



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



182655 別所蒲鉾店 60日以上/米 お魚チップスほうれん草 40g 265円(税込286円)



182709 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)



182710 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)

癒しの里の小さな食工房

熊野鼓動

やさしい甘みの中にレモンとゆずの風味

9月4日

182722 **不使用**
熊野鼓動 ◎90日以上
はちみつレモネード
通常本体 275ml **1080円** **1050円** (税込1134円)

原材料/ハチミツ(メキシコ、アルゼンチン)、レモン果汁(和歌山県、三重県、愛媛県)、ゆず(紀州)

丸搾りレモン果汁と香り豊かなゆず果汁に蜂蜜を加えました。砂糖不使用。水やお湯で3~5倍に希釈してください。

3種類の釜餅が味わえるうれしいセット

9月4日

182760 **不使用**
熊野鼓動 ◎90日以上/豆・麦・米
熊野本宮 釜餅(3種セット)
3種×2 **1200円** (税込1296円)

原材料/よもぎ[もち米、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩]、古代米[もち米、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩]、くるみ[もち米、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きなこ、醤油]

よもぎをたっぷり搗きこんだ、香りよい「よもぎ」。黒米のぶちぶちとした食感も楽しい「古代米」。釜炒り茶で炊いたもち生地ほろ苦さに香ばしい「くるみ」の3種。

くるみ特有の食感と香ばしさに釜炒り茶が香りす

9月4日

182771 **凍** **不使用**
熊野鼓動 ◎90日以上/豆・麦・米
熊野本宮釜餅(くるみ)
55g×4 **720円** (税込778円)

もち米、小豆、甜菜糖、くるみ、釜炒り茶、食塩、きな粉、醤油

さわやかなよもぎの香り

9月4日

182783 **凍** **不使用**
熊野鼓動 ◎90日以上/米
熊野伝承 釜小餅(よもぎ)
6個 **680円** (税込734円)

もち米(国産)、小豆(北海道)、甜菜糖、よもぎ、食塩

清楚な香り、聡明な赤色 すっきり感がうれしい!

9月4日

182734 **不使用**
熊野鼓動 ◎360日
熊野しそサイダー
200ml **290円** (税込313円)

原材料/ビートグラニュー糖、赤しそ(歌山県・奈良県・三重県)、はちみつ、クエン酸

熊野古道沿いの農家が、農薬を使わずに栽培した赤しそをたっぷり使ったサイダーです。冷やしてお飲みください。

フルーティな梅の風味に 甘酸っぱい夏穫みかんの香り

9月4日

182746 **不使用**
熊野鼓動 ◎360日
熊野サイダーうめみかん
200ml **290円** (税込313円)

原材料/青梅(和歌山県、奈良県、三重県)、ビートグラニュー糖、みかん(愛媛県)

熊野産の梅しらっぷをベースに、無茶々園のみかん果汁を加えて作った、熊野の地サイダーです。

じゃばらならではの酸味にさわやかな香り

9月4日

182758 **不使用**
熊野鼓動 ◎360日
熊野じゃばらサイダー
200ml **350円** (税込378円)

原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、じゃばら(和歌山県)、レモン(和歌山県、三重県)、食塩

奥熊野北山村原産の柑橘「じゃばら」に、紀州熊野産「レモン」を隠し味に使った和歌山の地サイダーです。

洋食、中華から和食にもひと振り 今までに無かった柑橘系うま辛調味料

9月4日

182795 **不使用**
熊野鼓動 ◎150日以上/米
じゃばすこ
110g **640円** (税込691円)

原材料/じゃばら(和歌山県産)、砂糖(てんさい)、米酢、食塩、昆布、唐辛子

和歌山県産の希少柑橘「じゃばら」と赤唐辛子をベースにして熟成させました。

ゆずの清々しい香りと酸味に さわやかな辛さが楽しめます

9月4日

182801 **不使用**
熊野鼓動 ◎150日以上/米
くますこ
100ml **640円** (税込691円)

原材料/柚子(和歌山県)、青唐辛子、純米酢、本みりん、食塩

紀州・熊野の山間で、契約農家が農業に頼らずに育てたゆずをベースにした液体ゆずこしょうです。

東京葛飾青戸 富士見堂

素材で味わうせんべい。そのままご飯として食べればおいしいお米をあえてせんべいに。しっかりとしたお米の味・素材の味を大切にしておせんべいを作っています。

富士見堂三代目 佐々木健雄

海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味

9月4日

182825 **不使用**
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米
成清さんの海苔せんべい
12枚 **390円** (税込421円)

原材料/うるち米(北海道)、醤油、海苔

有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。

玄米粉100% グルテンフリーのお菓子 福井県・池田町 コメココ

9月4日

有機栽培の村、福井県池田町はのどかで豊かな日本の農村風景が広がります。無農薬、無化学肥料の農業に町をあげて取り組んでいます。

生産者の満ちた地元の原料をただ中心に体も心も届けます。

182874 **凍** **不使用**
コメココ ◎30日以上/卵・乳・米
アーモンドケーキ(クルミ&レーズン)
1本18cm (約180g) **1170円** (税込1264円)

福井県越前市で餌までこだわって育てた平飼いの卵を使用。発酵バターやラムレーズンが入った玄米粉のバターケーキです。解凍は常温で約3時間です。

食べやすい大きさと軽い食感

9月4日

182837 **不使用**
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米
小丸揚げせんべい
14枚 **360円** (税込389円)

うるち米(北海道)、米サラダ油、醤油

荳胡麻のプチプチとした食感 ほんのりとしたシソの香り

9月4日

182849 **不使用**
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米
荳胡麻せんべい
10枚 **398円** (税込430円)

うるち米(北海道)、荳胡麻(埼玉県)、醤油、砂糖

池田町産の玄米粉とごま、てんさい糖などで焼き上げた 素朴なクッキーです

9月4日

182886 **不使用**
コメココ ◎30日以上/米
ばんこクッキー(よもぎ)
40g(直径約9cm) **352円** (税込380円)

玄米粉、アーモンドプードル、てんさい糖、玄米ポン菓子、米油、乾燥よもぎ、天然塩

みためかわいらしい、やさしい甘さのサブレード

9月4日

182898 **不使用**
コメココ ◎30日以上/米
玄米粉サブレード(動物型ブレン)
5枚(約55g) **465円** (税込502円)

玄米粉、アーモンドプードル、有機メープルシロップ、なたね油、てんさい糖、天然塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

そのまま食べても美味しい桜えびともち米の甘みにサクとした食感

9月4日

182850 **不使用**
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え
海老揚げ
50g **290円** (税込313円)

もち米(長野県)、桜えび(静岡県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、醤油、砂糖

軽い食感で、白醤油と梅びしお、ざらめの甘じょっぱい味わい

9月4日

182862 **不使用**
富士見堂 ◎45日以上/麦・米
梅ざらめあられ
50g **278円** (税込300円)

もち米(国産)、梅びしお、砂糖、小麦醸造調味料

玄米粉(福井県)、アーモンドプードル(オーストラリア)、なたね油、てんさい糖、有機豆乳、有機ヘンプシード、有機ヘンププロテイン、天然塩、えごま

9月4日

182904 **不使用**
コメココ ◎30日以上/豆・米
ヘンプスティック塩味
50g **445円** (税込481円)

玄米粉(福井県)、アーモンドプードル(オーストラリア)、なたね油、てんさい糖、有機豆乳、有機ヘンプシード、有機ヘンププロテイン、天然塩、えごま、有機黒胡椒

9月4日

182916 **不使用**
コメココ ◎30日以上/豆・米
ヘンプスティック黒胡椒
50g **445円** (税込481円)

有機栽培の村、福井県池田町。栽培期間中は無農薬・無化学肥料で手間暇かけて育てたお米で作りました。夏場は冷蔵庫で保管してください。

9月4日

182928 **不使用**
コメココ ◎30日以上/米
池田町玄米粉
300g **730円** (税込788円)