

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 ◎90日以上/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
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。



特

182014 **不使用**
コスモ食品 ◎90日以上/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。

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 ◎90日以上/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 ◎90日以上/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 ◎90日以上/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。

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 ◎90日以上/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 ◎90日以上/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 ◎180日以上/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。

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、リンゴ、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 ◎180日以上/乳
グルテンフリーペーストSpicy
通常本体 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、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 ◎180日以上/麦
直火焼 カレールーあま〜い甘口
通常本体 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美味しさです。

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 ◎180日以上
炒め玉ねぎ粗みじん切り
通常本体 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
山牛 切り落とし
通常本体 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 ◎180日以上
炒め玉ねぎスライスカット
通常本体 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。

奈良県 吉野コスモス会



吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



原材料 / 塩さば(三陸)、米(秋田県)、酢(京都府)、砂糖(鹿児島県)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

182199 **凍**
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サバ)
3個 **515円**(税込) **556円**
三陸産サバ、ライスロッチ大湯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、お召上がりください。

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



原材料 / 米(秋田県)、鮭(北海道)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

182205 **凍**
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **515円**(税込) **556円**
北海道産の鮭、ライスロッチ大湯のおきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

炙ったさばの香ばしさ



原材料 / 米(秋田県)、サバ(宮城県)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、昆布(北海道)

182217 **凍**
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
にっこり炙りさば寿司
4切 **485円**(税込) **524円**
宮城県産さばを使い、純米富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。

シンプルな味わいのおいなりさん



原材料 / 米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコバド糖(フィリピン)、ごま(鹿児島県)

182229 **凍** **G不使用**
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米
にっこりいなり
3個 **398円**(税込) **430円**
厳選した調味料とだして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)

182230 **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円**(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

182242 **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円**(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

182254 **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円**(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

182266 **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円**(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〕

うまい「そば造り」一筋! 長野県長野市 山本食品



雪ねむりそばとは…2月下旬から雪室で貯蔵していた、飯綱町産そばの実を使ってつくったそばです。低温で高湿度の雪室で保存することで「甘みが増す」のが特長。出荷時期も調整でき、雪の冷熱を利用する「利雪」という点で省エネルギーに取り組んでいます。

十割そばならではの風味と歯切れの良さ そば湯も楽しめます



原材料 / そば粉(長野県)
山本食品 ◎180日以上/そば
182278 **1袋**
200g **540円**(税込) **583円**
182280 **4袋**
200g 通常本味 ×4 **2160円**(税込) **2268円**
長野県産そばの実を雪むるの中で低温熟成させ、そば粉と水だけで仕上げました。

希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです



原材料 / 本醸造濃口醤油(正金醤油)、本醸造たまり醤油(カクトウ醸造)、しろたまり(日東醸造)、本みりん(角谷文次郎)、かつお節、甘しよ糖、さば節、昆布、あじ節
182291 **凍** **G不使用**
日東醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米
日東のそばつゆ
400mL **710円**(税込) **767円**
濃口醤油に、三河しろたまり、三河みりん、国産のかつおぶしやこんぶなどのだし汁を合わせたストレートつゆです。



182310 **凍**
向井珍味堂 ◎180日以上
ゆず七味
10g **350円**(税込) **378円**
柑橘系の爽やかな香りと和風辛料と国産ゆずをふんだんに配合しました。



182321 **凍**
向井珍味堂 ◎6ヶ月以上
山わさび
12g **298円**(税込) **322円**
北海道西洋わさび100%を粉末にしました。水で練ってください。

天然物の歯ざわりをお楽しみください

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜7種を水煮にしました。お浸しや煮物などに。



182333 **凍** **G不使用**
鈴木青果問屋 ◎45日以上
山菜ミックス水煮
100g **398円**(税込) **430円**

あっさりとした薄味に仕上げました

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜と椎茸をあっさりとした薄味で仕上げました。種類のトッピングなどに。



182345 **凍** **G不使用**
鈴木青果問屋 ◎60日以上/豆・麦・米
山菜ミックスあっさり醤油煮
100g **398円**(税込) **430円**

鈴木青果問屋の山菜

天然山菜ならではの風味と食感



原材料 / みず(秋田県)、醤油、わらび(秋田県)、ふき(秋田県)、根曲り筍、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス

182357 **凍** **G不使用**
鈴木青果問屋 ◎60日以上/豆・麦・米
天然山菜炊き込みご飯の素
200g(2合用) **398円**(税込) **430円**
秋田県産天然山菜(みず、わらび、ふき、根まがり筍)を、醤油ベースの調味料で仕上げました。お米と一緒に炊いてください。

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。
原材料 / 米(島根県)、米こうじ(島根県)
182369 **凍**
都錦酒造 /米
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
原材料 / 米(島根県)、米こうじ(島根県)
182370 **凍**
都錦酒造 /米
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



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おろした、出来たての商品をお届けします。

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[ゆこう、だいたい]、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

182382 不使用
山田製油 90日以上/豆・麦・米
白ごまだれ

165g **630円**(税込) (680円)
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

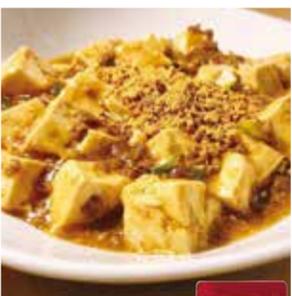


原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、味噌、ごま油、すだち、ゆず、かつおだし、香辛料ペースト、甘酒、昆布エキス、米澱粉、いわしエキス、食塩

182394 不使用
山田製油 90日以上/豆・麦・米
ごまだれ辛いじゃん

165g **630円**(税込) (680円)
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。

エスニックな香りの後に 激辛が押し寄せます



原材料/脱脂胡麻粉末、ごま、唐辛子粉末、山椒、桂皮、八角、陳皮

182400 不使用
山田製油 180日以上
レッドスパイス

20g **550円**(税込) (594円)
ごまらあ油の粉末タイプです。辛いだけでなく旨味もあるのいろいろな料理とよく合います。

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/ゴマ(グアテマラ、エチオピア)

182412 不使用
山田製油 270日以上
ゴマプードル

120g **450円**(税込) (486円)
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。

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

182424 不使用
山田製油 75日以上/米
ごま菓子

6~8個(92g) **450円**(税込) (486円)
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。

とても香り高く 飲めるほどまろやか



原材料/金ごま(トルコ)

182436 不使用
山田製油 90日以上
金ごま油

60g **550円**(税込) (594円)
ごまの中で最も香り高い「金ごま」のみを贅沢に使用した、昔ながらの压榨法で手作りしたごま油です。

炒りたてごまの 格別な風味!



原材料/金ごま(トルコ)

182448 不使用
山田製油 90日以上
へんこ炒り金ごま

35g **300円**(税込) (324円)
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。

中華料理との相性が良い 万能香油



原材料/食用ごま油、ねぎ、生姜

182450 不使用
山田製油 180日以上
ねぎ生姜オイル

60g **600円**(税込) (648円)
ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。



182461 不使用
山田製油 150日
へんこ炒りごま(白)

50g **250円**(税込) (270円)
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。



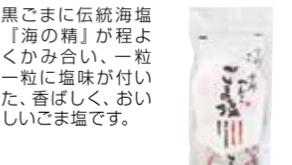
182473 不使用
山田製油 150日
ごますりずり(白)

45g **300円**(税込) (324円)
グアテマラ、エチオピア、トルコ産の白ごまを丁寧に直火焙煎し、石臼でゆっくり挽きました。和え物などに。



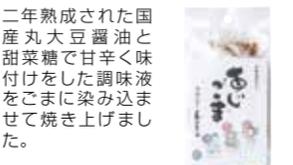
182485 不使用
山田製油 360日以上
ごまねりねり(黒)

150g **600円**(税込) (648円)
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。



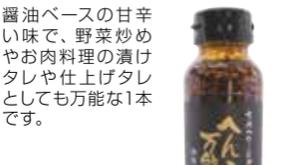
182497 不使用
山田製油 90日以上
ごま塩小袋

3g×10袋 **300円**(税込) (324円)
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。



182503 不使用
山田製油 90日以上/豆・麦・米
あじごま

5g×6袋 **300円**(税込) (324円)
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。



182515 不使用
山田製油 270日以上/豆・麦・米
へんこ万能だれ

180g **600円**(税込) (648円)
醤油ベースの甘辛い味で、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。



京都東山五条 京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だし、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

182527 不使用
津乃吉 30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯

230g(2~3合用) **648円**(税込) (700円)
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

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

182576 不使用
飯尾醸造 2年/米
純米 富士酢(大)

900ml **1160円**(税込) (1253円)
農業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 amino 酸含有量は 100ml 当たり約 1000mg



原材料/玄米、米こうじ、酵母

182588 不使用
飯尾醸造 3年/米
富士 玄米黒酢

500ml **1750円**(税込) (1890円)
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。



182590 不使用
飯尾醸造 1年/米
富士すし酢

360ml **650円**(税込) (702円)
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。



182606 不使用
飯尾醸造 180日以上/米
富士ピクル酢

360ml **700円**(税込) (756円)

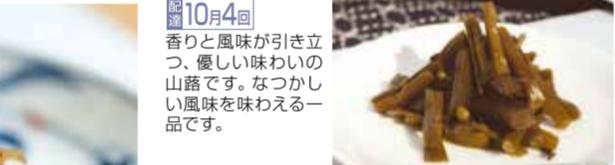
あっさりちりめんじゃこを味わう



津乃吉 60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ

50g **750円**(税込) (810円)
182540 (小)
35g **620円**(税込) (670円)
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山蔞のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



津乃吉 60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山椒

70g **546円**(税込) (590円)
香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山蔞です。なつかしい風味を味わえる一品です。



椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい
津乃吉 90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布

80g **575円**(税込) (621円)
国産原木椎茸と天然尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

京都府南丹市 食彩あん

風味がとても豊かで甘い、栗の王様「丹波栗」を使用



原材料/栗(京都府京丹波町)、粗糖

182618 不使用
食彩あん 6ヶ月
丹波栗ジャム

130g **630円**(税込) (680円)
丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。



182620 不使用
食彩あん 6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム

130g **630円**(税込) (680円)
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)



182631 不使用
食彩あん 6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム

130g **630円**(税込) (680円)
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。



182643 不使用
食彩あん 6ヶ月
南高梅ジャム

130g **600円**(税込) (648円)
和歌山県紀ノ川産南高梅を使い、粗糖で仕上げました。



182655 不使用
食彩あん 6ヶ月
ブルーベリージャム

130g **600円**(税込) (648円)
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。

**北海道音更町
よつ葉乳業**



北海道産乳原料を使った、よつ葉のオレから3種のチーズやおつまみシリーズ、今回、特別に企画しました！是非この機会にお楽しみください。

**黒糖の深みある甘さとミルクのコクが
調和した豊かな風味の黒糖オレ**



原材料/脱脂濃縮乳(北海道製造)、クリーム(北海道製造)、黒糖、砂糖(黒糖、グラニュー糖)、カラメルソース

182667 **冷蔵** **G不使用**
よつ葉乳業 **60日以上/乳**
クリーム仕立てよつ葉黒糖オレ
200ml **170円**(税込184円)
乳原料は北海道産100%、沖縄県産黒糖を使用しています。オレとの相性もぴったりです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**ミルクとフルーツの素材を
いかした味わいに仕上げています**



原材料/脱脂濃縮乳(北海道製造)、フルーツソース〔マンゴー、砂糖、グアバピューレ、マンゴピューレ、濃縮パイナップル果汁、濃縮レモン果汁〕、砂糖、クリーム/増粘剤(ペクチン)

182679 **冷蔵**
よつ葉乳業 **8日以上/乳**
のむヨーグルト3種の南国フルーツ
250g **185円**(税込200円)
春夏に人気のマンゴー・グアバ・パイナップルの3種の南国フルーツをミックスした、のむヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕

**まるでレアチーズケーキのような
スイーツヨーグルト**



原材料/脱脂濃縮乳(北海道製造)、チーズソース〔砂糖、ナチュラルチーズ、濃縮レモン果汁、洋酒〕、濃縮バターミルク(北海道製造)、クリーム(北海道製造)、砂糖/増粘多糖類、乳化剤、pH調整剤

182680 **冷蔵**
よつ葉乳業 **8日以上/乳**
北海道バターミルクヨーグルトレアチーズ
100g **128円** **118円**(税込127円)
よつ葉のナチュラルチーズにレモン果汁や洋酒などを加えたチーズソースを使用。〔GMO飼料不分別〕

**忙しい朝に、パンにぬるだけで美味しく
お手軽にデザートトーストが楽しめます**



原材料/ナチュラルチーズ(北海道製造)、いちごソース〔砂糖、いちご、濃縮レモン果汁/安定剤(ローカストビーンガム)〕

182692 **冷蔵**
よつ葉乳業 **60日以上/乳**
北海道クリームチーズ&いちご
80g **264円** **254円**(税込274円)
乳原料は北海道十勝産を100%使用。いちごの自然な香りが特徴です。香料不使用。〔GMO飼料不分別〕

**バター本来のまろやかなコクと
はちみつのはちみつ**



原材料/バター(北海道製造)、精製はちみつ〔はちみつ(メキシコ、スペイン、その他)〕

182709 **冷蔵**
よつ葉乳業 **60日以上/乳**
パンに美味しいはちみつ&バター
100g **402円**(税込434円)
北海道産の良質な生乳でつくった加塩バターと、柑橘がさわやかに香るオレンジはちみつをブレンド。〔GMO飼料不分別〕



原材料/ナチュラルチーズ(北海道製造)

182710 **冷蔵**
よつ葉乳業 **45日以上/乳**
3種のチーズ濃厚コク旨ブレンド
130g **448円** **428円**(税込462円)
チェダー:ゴダ:モッツアレラを5:3:2で配合しました。グラタンやオムレツなどに。〔GMO飼料不分別〕



原材料/ナチュラルチーズ(北海道製造)

182722 **冷蔵**
よつ葉乳業 **45日以上/乳**
3種のチーズ贅沢モッツアレラブレンド
120g **448円** **428円**(税込462円)
モッツアレラ:チェダー:ゴダを7:2:1で配合しました。ピザやチーズトーストなどに。〔GMO飼料不分別〕

**好きな時に好きな分だけ食べられる
便利な個包装タイプ**



原材料/生乳(北海道産)、食塩

182734 **冷蔵**
よつ葉乳業 **60日以上/乳**
切れてる大人のカマンベール&ブルー
6個(90g) **578円** **568円**(税込613円)
カマンベールチーズのクリーミーでまろやかなおいしさ、青カビ特有の複雑な香りやうまみをあわせ持つチーズ。〔GMO飼料不分別〕

**ちょっぴり贅沢なおつまみに
燻製チーズをどうぞ**



原材料/ナチュラルチーズ(北海道製造)/乳化剤

182746 **冷蔵**
よつ葉乳業 **90日以上/乳**
十勝スモークチーズ
45g **230円**(税込248円)
滋味豊かなチェダーチーズを使用し、桜チップでじっくりと燻したプロセスチーズです。〔GMO飼料不分別〕

**ほのかな酸味がワインの
複雑な味と香りを引き立てます**



原材料/ナチュラルチーズ(北海道製造)

182758 **冷蔵**
よつ葉乳業 **60日以上/乳**
おつまみチーズチェダー
30g **200円**(税込216円)
まろやかなコクとほのかな酸味の絶妙なバランスがくせになる、滋味豊かなチェダーチーズを、食べやすいひとくちサイズにカット。〔GMO飼料不分別〕

**芳醇な香りとうまみ、まろやかな口当たりが、
キンと冷えたビールによく合います**



原材料/ナチュラルチーズ(北海道製造)

182760 **冷蔵**
よつ葉乳業 **60日以上/乳**
おつまみチーズゴダ
30g **200円**(税込216円)
生乳本来の風味を生かしたマイルドなゴダチーズを、食べやすいひとくちサイズにカット。〔GMO飼料不分別〕

ハロウィン気分を盛り上げよう！

**キャラメルのほろ苦い甘みがアクセント。
ココアクッキーで目や口を作りました**



182771 **凍**
ナチュラルド本舗 **30日/卵・乳・麦**
ハロウィン・パンプキンタルト
1個(直径約12.5cm) **1660円**(税込1793円)
サクサクのチョコタルト生地とかぼちゃのフィリングの間に、国産さび糖のキャラメルを入れました。冷蔵庫で4~5時間解凍してお召しあがりください。

**生の有機かぼちゃを蒸して裏ごしした
クリームがたっぷり！**



182783 **凍**
ナチュラルド本舗 **30日/卵・乳・麦**
かぼちゃのモンブラン
1個 **520円**(税込562円)
サクサクのタルト生地になチュラルド自慢のカスタードクリームと有機栽培のかぼちゃのクリームを組み合わせた、食べごたえのするケーキです。

**有機かぼちゃのクリームを
味わえる豪華な逸品です。**



182795 **凍** **G不使用**
ナチュラルド本舗 **30日/卵・乳・麦**
パンプキンシフォンロール
約230g **1480円**(税込1598円)
ふわふわのかぼちゃシフォンのスポンジ生地でヨーグルトの入ったさっぱりしたクリーム、濃厚なかぼちゃのクリームを巻きました。

**焼き上がった時のバター
の香りが格別です**



182801 **凍**
弁天堂 **30日以上/乳・麦**
冷凍パイシート
400g **1157円**(税込1250円)
国産の小麦粉、バター、塩だけで作ったシンプルなパイシートです。お菓子作りやお料理にどうぞ。