

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
182011 冷蔵不使用
網元 祇園丸 ◎30日以上/豆・麦・米
無茶々園のちりめん山椒
40g **500円**(税込540円)

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
182035 冷蔵不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋プレミアム醤油
100ml **1200円**(税込1296円)

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。

182023 冷蔵不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋純正濃口醤油
250ml **398円**(税込430円)



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。

182047 冷蔵不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋純正さしみ醤油
150ml **500円**(税込540円)



原材料/大豆、小麦、食塩



和歌山県那智勝浦町 ヤマサ脇口水産

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」



原材料/メバチマグロ(太平洋)
182151 凍
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上
海桜鮪トロメバチ〔中トロ〕
100g **2100円**(税込2268円)

赤身ならではの
ぷりぷりモチモチの食感



原材料/メバチマグロ(太平洋)
182163 凍
ヤマサ脇口水産
海桜鮪メバチ鮪〔赤身〕
100g **980円**(税込1058円)

モチモチの食感と
さっぱりとした味わい



原材料/ビンチョウマグロ(太平洋)
182175 凍
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上
海桜鮪ビンチョウ
100g **680円**(税込734円)

鮮度抜群!
訳ありお買い得品



原材料/ビンチョウマグロ(太平洋)
182187 凍
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上
海桜鮪ビンチョウぶつ切り
300g **1030円**(税込1112円)
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
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。

182059 冷蔵不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米
田中屋とうふ用醤油
100ml **350円**(税込378円)



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。

182060 冷蔵不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米
田中屋めんつゆ二倍濃縮
250ml **450円**(税込486円)



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

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」



僕は、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)
182199 冷蔵不使用
富久千代 ◎15日以上/豆
刺身ゆば
4本(約150g) **500円**(税込540円)
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。



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
182205 320g **520円**(税込562円)
182217 5袋
320g 通常本体 ×5 **2600円**(税込2700円)
おまとめ 特価

世界のおいしさを日本の食卓へ
カラミノフーズ
世界のグルメ旅
東京都新宿区
カラミノフーズ



カラミノフーズは本場の味に忠実でありながら日本人の味覚に受け入れられるテイストを目指して商品づくりをしています。パスポート不要の異国情緒を気軽にお楽しみください。

グリーンカレーペーストの特有の香りとお辛味



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、シュリンブペースト)、ふくら茸水煮、ごめ油、魚醤、砂糖、ばれいしょでん粉、小麦粉、レモングラス、香辛料

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〕
182311 **凍** **G**調味料
カラミノフーズ **150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、シュリンブペースト)、ふくら茸水煮、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

182323 **凍** **G**調味料
カラミノフーズ **180日以上/豆・米・え**
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、香辛料、【たれ】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

182335 **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) **498円(税込538円)**
タレ50g
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〕

甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー



原材料/ライスプレート(米(国産)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、植物油、魚醤、かつおぶしエキス、たん白酵素分解物、昆布エキス、酵母エキス、食塩)、具材(牛豚合いびき肉(牛(国産)、豚(国産))、もやし(国産)、ほうれん草(国産)、しょうゆ、砂糖他)

182347 **凍** **G**不使用
カラミノフーズ **180日以上/豆・麦・米**
ビビンバライスバーガー(国産牛豚肉)
125g×2 **646円(税込698円)**
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔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

182359 **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〕

タイの屋台で大人気の定番ガパオライス



原材料/鶏肉、ごめ油、魚醤、赤ピーマン、にんにく、粒状植物性たん白、オイスターソース、砂糖、ばれいしょでん粉、チキンエキス、バジル、香辛料

182360 **凍** **G**不使用
カラミノフーズ **180日以上/豆・米**
アジア薫るガパオ丼
200g(100g×2) **468円(税込505円)**
甘辛く味付けした鶏肉とバジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

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

182372 **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プンで焼き上げ、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ら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。これをおろして澄ませると見事にハマリ、クリアで美味しい魚醤ができました。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

182384 **凍**
欣ずし(茅ヶ崎市) **90日以上**
えぼしの雫 茅ヶ崎ナンプラー
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

182426 **B**
プレスオールターナティブ **365日以上/米**
玄米ビーフン
40g×3 **489円(税込528円)**

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。

535 **品** **G**不使用
光食品 **365日/豆・麦・米**
ヒカリ オイスターソース
115g **398円(税込430円)**

182440 **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ください。

もったいない!から生まれた旨いスパイス

182396 **凍**
欣ずし(茅ヶ崎市) **180日以上**
えぼしの雫 アンチョビソルト
30g **722円(税込780円)**
182402 徳用 90g **1444円(税込1560円)**
茅ヶ崎ナンプラーを製造する際に残ったしらすをさらに手を加えて、パウダー状にしました。パスタやポテトなどの調味料に。

欣ずし×アナンのコラボスパイスミックス

182414 **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。

野菜や肉などお好みの具材をたっぷり包んで

182451 **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)**

586 **品** **G**不使用
金正食品 **365日以上**
国産はるさめ
100g **300円(税込324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、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

182463 **品**
おきたま興産(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。



本格的なタンドリーチキンが手軽に作れます



276 つくば茜鶏手羽元



182487 井上スパイス工業 王様のタンドリーチキンスパイス

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



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

182499 井上スパイス工業 王様のチャイスパイス

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。



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。

アジアン風味のサラダが手軽に



586 国産はるさめ

182505 井上スパイス工業 アジアン春雨サラダ

原材料/食塩、みじん切りオニオン、粗挽き唐辛子、レモングラスパウダー、レモン皮チップ、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

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。

オニオン&ハーブが野菜によく合います



128 中家さんのトマト

182517 井上スパイス工業 トマトサラダスパイス

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

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。

豆料理やホットドッグのスパイスに



389 ミックスビーンズの水煮

182529 井上スパイス工業 チリビーンズスパイス

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

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。

香り高いカレーパウダー



182530 井上スパイス工業 特選カレーパウダー

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。

辛くない香り立つスパイス



182542 井上スパイス工業 特選ガラムマサラ

オリジナルガラムマサラをベースに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。

182554 井上スパイス工業 マジカラ

シナモン、カルダモン、クローブのスパイス的な香り



182566 井上スパイス工業 クラフトジンジャーエール

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。

182580 井上スパイス工業 サングリアスパイス

2種類のカルダモン、クローブ、シナモンのスパイス的な香り



182578 井上スパイス工業 クラフトコーラスパイス

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。

182591 井上スパイス工業 ホットワインスパイス

ムソーナチュラルのレトルト「タイカレーシリーズ」



182608 井上スパイス工業 調味料 ムソー タイ・マッサマンカレー

ハーブやスパイスをふんだんに使用した本格派のレトルトカレーです。袋のまま熱湯で5~7分間温めてください。[鶏肉GMO飼料不分別]



182610 井上スパイス工業 調味料 ムソー タイ・グリーンカレー

ハーブやスパイスをふんだんに使用した本格派のレトルトカレーです。袋のまま熱湯で5~7分間温めてください。[鶏肉GMO飼料不分別]



182620 井上スパイス工業 調味料 ムソー タイ・ベジタブルカレー

どなたでも食べやすいマイルドなイエローカレー。植物性原料を使用しヴィーガンやベジタリアンの方にもおススメ。

もちりとした食感 お好みのカレーとあわせてどうぞ



182631 大進食品 凍不使用 ママンのモチモチ手のぼしナン

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。

庄内協同ファーム 食べて応援!



令和6年7月
山形県
庄内地方での
「豪雨災害」
について

7月25日の庄内・最上エリアの豪雨災害において、庄内協同ファーム全体の作付面積の20%の水田・枝豆圃場が冠水被害を受け、一部の収量減や、農産物・農産加工品が「有機JAS」商品としての販売ができない被害状況となりました。このような天候による災害は近年各地で当たり前となっており、農業における自然環境は年々厳しいものとなることを痛感しております。皆様のあたたかいご支援を頂ける関係性に感謝御礼申し上げます。これからも「元気な産地」として頑張っていきますので何卒宜しくお願いします。 代表理事 小野寺紀允



『やまゆり災害支援基金』とは
自然災害が発生した場合の迅速な支援を目的として『やまゆり災害支援基金』を設立し、日頃から取引のある生産者を中心に被災者・被災地に必要とされる支援や、いち早く現地に入り情報収集を行っている「災害NGO結」への支援などに活用させていただきます。

災害支援募金
108805 1口 500円
108850 1口 5000円

受付方法 注文書(OCR)またはネット注文
 今回集まった募金は『やまゆり災害支援基金』へ積み立てられます。

杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮ても形くずれしません



原材料/もち米

182643 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
白切もち
 500g 通常本体 738円 (税込) **710円(767円)**
 (12~13個)
 特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。

スープやお鍋にも♪



原材料/もち米(山形県)

182680 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
うすきりもち
 120g 通常本体 248円 (税込) **238円(257円)**
 (約12枚)
 庄内のおもちを鍋用に薄くスライスしました。鍋に入れるとすぐに柔らかくなります。すき焼き、しゃぶしゃぶなどで。

もちもちした食感とつきたての風味!



原材料/もち米

182655 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
白丸もち
 500g 通常本体 738円 (税込) **710円(767円)**
 (12~13個)
 特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

杵つきもちなので滑らかで腰が強く煮ても型くずれしません



原材料/もち米

182667 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
 500g 通常本体 738円 (税込) **710円(767円)**
 (12~13個)
 農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

杵つき餅なのでコシが強くなめらかな食感



原材料/もち米(山形県)、黒豆、食塩

182679 庄内協同ファーム ◎30日以上/豆・米
黒豆もち
 500g 通常本体 758円 (税込) **738円(797円)**
 (12~13個)
 山形県庄内のもち米「でわのもち」で作ったもちに、黒豆を入れました。



582 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米切もち
 500g 通常本体 738円 (税込) **710円(767円)**
 (12~13個)
 山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。



182709 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
あおこちゃん(青きな粉)
 130g **298円(322円)**
 農業・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。



182710 庄内協同ファーム ◎180日以上/米
庄内玄米ごはんパック黒米入
 160g **280円(302円)**
 庄内協同ファームの特別栽培雪若丸玄米を使い、有機黒米を入れました。温めてください。



575 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
 130g **448円(484円)**
 農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。



182692 庄内協同ファーム ◎60日以上/豆
きな粉
 130g **258円(279円)**
 農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。



583 庄内協同ファーム
月桂樹(ローリエ)
 13枚 **208円(225円)**
 山形県鶴岡市の佐藤さくさんと小野寺美佐子さん。すがすがしい芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。



藤沢市 青空ミートハウス

藤沢の純米酒料理屋しえんろんの直営工房「青空ミートハウス」では、藤沢で搾ったオリーブの果肉を食べさせた「湘南ポークオリーブプレミアム」を使ったハムやソーセージなどを製造しています。



2019年10月
ドイツ農業協会
DLGコンテスト
ゴールド・ブロンズ
メダル受賞

あっさりしていながらもオリーブ豚ならではの旨みを十分に味わえます



原材料/豚肉(藤沢市)、セロリ、食塩、スパイス、酒、コショウ

182722 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
オリーブ豚セルリーソーセージ
 3本(150g) **780円(842円)**
 藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのももと肩肉にセロリを加えたソーセージです。(GMO飼料不分別)



藤沢市 お惣菜クラブしえんろん

1995年の創業から「美味しい」「楽しい」をお届けしたいという思いで料理屋を営み、2021年7月に「しえんろんの料理をご自宅で味わっていただきたい」という思いから、お惣菜製造販売《お惣菜クラブしえんろん》事業を開設。魅力あふれる「純米酒粕」を使ったメニューなどを開発しています。そんな藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。

北欧の定番デザート 「ジュシーアップルケーキ」



182771 庄内協同ファーム ◎5日以上/卵・麦・米
りんごの北欧焼き
 250g **1000円(1080円)**
 原材料/小麦粉、きび砂糖、米油、鶏卵、りんご、干しぶどう、重曹、食塩、シナモン
 国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。(卵GMO飼料不分別)

口当たりが軽くふわふわの食感



182734 庄内協同ファーム ◎45日以上/卵・乳・米
オリーブ豚ブーダンブラン
 1本(120g) **676円(730円)**

フランスの伝統的な家庭料理のひとつ



182746 庄内協同ファーム ◎45日以上/卵
オリーブ豚パテドカンパーニュ
 100g **720円(778円)**

ローズマリーのほのかな香りの上品なハムスライス



182758 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
オリーブ豚白ハムスライス
 70g **468円(505円)**

木桶2年熟成再仕込醤油の旨味と香り



182760 庄内協同ファーム ◎45日以上/豆・麦・米
オリーブ豚肩ロース醤油ハムスライス
 70g **468円(505円)**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



新潟県新潟市 エチゴビール

日本においてクラフトビールが誕生したのは、1994年の酒税法の改正でビール製造免許を取るのに必要な最低製造量が大きく引き下げられたことで、中小の造り手によるビール製造が可能になったことがきっかけです。このとき全国で一步先んじてブルーバブを開き、日本で初めての国内クラフトビールとなったのがエチゴビールです。



182783 庄内協同ファーム ◎120日以上/麦
にぎわいみかんの団欒エール
 350ml **298円(328円)**
 原材料/大麦麦芽(イギリス製造)、小麦麦芽、ホップ、濃縮みかん果汁、オーツ麦、オレンジピール、コリアンダー、小麦、レモンピール、ジンジャー
 小麦を使用したやわらかな口当たりが特徴のホワイトエールに、みかん果汁と様々なスパイスを使用し、オリジナリティー溢れるクラフトビールです。アルコール：5.0%