

# 京都



【盛付例】

## 1202 京都丸漬 刻みすぐき

京都三大漬物のひとつ「すぐき漬け」。すぐきとはカブの一種で多くの乳酸菌を含んだ野菜です。「すぐき」と「塩」だけで漬け込み、乳酸醗酵させた味わい深い酸味が特徴の伝統漬物です。



432円  
●内容量: 100g

NEW

# 熊本



【調理例】

## 1204 えびめしの素

熊本県芦北地方に伝わるえびめし。芦北の名産品アカエビを原料にした「焼きえび」を使用することで、更に風味豊かで香り高くなります。2合用のお米を研いで水を入れてエビと調味液を入れるだけで簡単にできます。



810円  
●内容量: 2合炊き込み用

NEW

# 鹿児島



【イメージ】

全国フィッシュワン・グランプリ 最高賞グランプリ受賞  
全国水産たべもの展 大阪府知事賞受賞

## 1206 そのまま食べるかつおスライス

そのままかつお節を美味しく食べられるよう特許製法で半生タイプ・醤油風味で味付け、スライスしました。噛むほどに旨味がにじみでてくる、しっとりタイプの削り節です。化学調味料・保存料無添加。



540円  
●内容量: 70g

NEW

# 富山



【盛付例】

## 1201 ほたるいかの魚醤干し

富山湾の神秘と呼ばれるほたるいかをワタごとじっくりと干し、鰯を使った魚醤で味付けをした燻製です。



486円  
●内容量: 8g

NEW

# 和歌山



【盛付例】

## 1203 紀州産南高梅 種なし梅

紀州産南高梅を使用した種なし梅です。やわらかい青梅でお子様にもやさしいメープルシロップ入りです。



648円  
●内容量: 60g 個包装

NEW

# 高知



【盛付例】

## 1205 土佐 生姜甘酢漬け

四万十町産の生姜を使用した、細切りタイプの甘酢漬けです。ご飯のおかずや豆腐や煮物のトッピングにも最適です。



518円  
●内容量: 150g

NEW

# 北海道



【盛付例】

## 1101 十勝牛しぐれ

十勝牛の赤身の柔らかい肉を使用し、昔ながらの調味料だけで味付けした牛肉と生姜のしぐれ煮。化学調味料不使用。



648円  
●内容量: 90g

NEW

# 青森



【盛付例】

## 1102 ほたて塩焼

青森県陸奥湾産の新鮮なほたてを使用した塩焼きです。味付けは青森県産のりんごパーモント醤油と伯方の塩を使用し、あっさり塩味で香ばしくソフトに焼き上げました。



540円  
●内容量: 45g

NEW

# 山形



【盛付例】

## 1104 山形豚の黒胡椒サラミ

自然豊かな山形で育ち、肉の旨味と脂にこだわった「山形豚」に黒胡椒を効かせ、燻煙、乾燥させスパイシーに仕上げました。



432円  
●内容量: 55g

NEW

# 宮城



【イメージ】

## 1103 奥松島産 焼きのり佃煮

日本三景と称せられる松島は、風光明媚な島々や海岸線で有名です。その東部で育まれた黒のり(アマノリ)を香ばしい焼きのりにし、じっくりと醤油で炊込んだ佃煮です。



540円  
●内容量: 110g

NEW

# 全国津々浦々から、 美味しいものを 選りすぐり

北は北海道から南は九州まで。  
豊かな自然が育んだ、  
おすすめの美味のあれこれを集めました。

