



ご注文番号 1002
もつ鍋 醤油味 1,050円

野菜を用意するだけで手軽にできる本格もつ鍋。甘めでコクのあるオリジナルスープが絶妙です。
●内容量:2~3人前(牛もつ肉、スープ、にんにく、輪切り唐辛子)



ご注文番号 1001
角煮ちまき 380円

積りした秘伝のタレで、じっくりと煮込んだ角煮をさいのめに刻み、もち米と角煮の煮汁を混ぜ合わせ、ほんのり甘辛味に仕上げました。女性の方に支持されている手軽な朝食がわりになるお菓子です。
●内容量:3個入



北から南から、
その土地ならではの
味わいをお届けします。

北海道



ご注文番号 0901
いかの旨味どころ 輪切り 480円

北海道近海産の新鮮なすめいかを原料に、創業以来伝統の醤油をベースとした甘しょっぱいタレに漬けこみました。
●内容量:150g



ご注文番号 0902
帆立焼き込みご飯の素 520円

北海道産の帆立を贅沢にたっぷり使った美味しい炊き込みご飯が各家庭の炊飯器で簡単に作ることができます。化学調味料、保存料、着色剤不使用。2合炊きです。



ご注文番号 0903
北海道のこぶだし 1,280円

北海道日高産の根昆布を使用し、国産鰹節のエキスを加え、旨味を十分に引き出した昆布だしです。
●内容量:500ml



写真はイメージです。

ご注文番号 1003
黒豚みそ ピリ辛 520円

鹿児島県産の家庭料理である黒豚みそをごだわり食材でよりおいしく作りしました。ご飯のおかずにしたたりきゅうりなどの野菜につけたりすると美味しくいただけます。
●内容量:120g



Kyushu

もつ鍋 醤油味
角煮ちまき
黒豚みそ
焙煎鹿児島ごぼう茶
沖縄県産あおさ佃煮
ひとくち蜜いも

おらかな土地柄が生んだ美味で、元気をチャージ。

Okinawa

北の雄大な海が育んだ
滋味とうまみに舌鼓。

北海道のこぶだし
いかの旨味どころ 輪切り
帆立焼き込みご飯の素

Hokkaido

ご注文番号 1005
焙煎鹿児島ごぼう茶 1,050円

鹿児島産のごぼう成分が詰まっている皮を活かし、皮ごとカット、乾燥しました。香ばしい風味が引き立つごぼう茶です。
●内容量:50g



ご注文番号 1004
ひとくち蜜いも 520円

蜜芋と呼ばれるほど糖度の高い種子島産の安納芋を使用しています。素材のおいしさで甘さを生かし、砂糖を絡めてグラッセ風に仕上げました。
●内容量:120g



九州・沖縄



ご注文番号 0904
沖縄県産あおさ佃煮 470円

沖縄県産ひとえ草を使用しアクセントにしいたけを使用することで深みのある味わいと食感が楽しめる佃煮です。
●内容量:100g



ご注文番号 0903
北海道のこぶだし 1,280円

北海道日高産の根昆布を使用し、国産鰹節のエキスを加え、旨味を十分に引き出した昆布だしです。
●内容量:500ml



写真はイメージです。