

自然素材のお惣菜

お酒に 合う一品

グラスを
傾けながら
ほっとするひととき
味なおつまみを。



宮崎県産の鶏のムネ肉を食べやすくスティック状にカットし、醤油をベースにしたオリジナルのたれに一昼夜漬け込み炭火で焼き上げました。

NEW
宮崎産 鶏照焼スティック
炭火仕上げ

ご注文番号 **1301** **240円**
内容量 40g



八丁味噌と本醸造醤油を加えた甘めの醤油だれで国産ごぼうと一緒に煮込んだ名古屋コーチンしぐれ煮です。

NEW
名古屋コーチン
ごぼうしぐれ煮

ご注文番号 **1302** **1,000円**
内容量 120g



流行ってます！ 話題の食べるラー油です。

厳選した素材を使用した食べるラー油みぞ味です。

NEW
食べる味噌ラー油
ご注文番号 **1303** **780円**
内容量 90g



使い方がいい 人気の食べるラー油

にんにくやたまねぎの入ったラー油は、ご飯にのせるだけでなくいろいろな食べ方ができます。みじん切りにした長ねぎと混ぜてお豆腐にのせれば、韓国風冷奴に。また、ドレッシング代わりに生野菜にかけたり、きゅうりやにんじんなどスティック野菜につけて食べてもいいですね。お酒のおつまみにぴったりです。餃子はもちろん、ラーメンやチャーハンの隠し味に使えば一層おいしくいただけます。



[調理例]



[調理例]

おいしく 健康に

塩分控えめや
素材にこだわった
商品をラインナップ。
おいしくヘルシーな
味わいです。

しょうがで 冬を暖かく乗り切ろう

女性の場合、20歳を過ぎると8割以上の人が冷えを感じているといえます。最近では、不規則な生活などで男性も冷えを感じる人が少なくありません。そこで、外側から温めることはもちろん、しょうがで内側から体を温めましょう。しょうがに含まれるジンゲロールという成分は、火を加えるとシヨウガオールに変化し、血管を拡張し血行を促進。それによって体が温まるのだとか。こまめにしょうがを摂って、この冬は冷え知らずでいきたいですね。



高知県産の生姜を丁寧にすりおろし花梨を入れて仕上げました。やさしい辛味と心地よい香りの花梨のしょうが湯をお楽しみください。

花梨入しょうが湯
ご注文番号 **1401** **420円**
内容量 25g × 5袋



九州(熊本、鹿児島等)で栽培された生姜を薄切りにして砂糖漬けしたお菓子です。辛さが少なく繊維質が柔らかいので食べやすくなっています。

NEW
しょうが糖

ご注文番号 **1402** **380円**
内容量 80g



宮城県産「北限のゆず」を丸ごと使い、地元・蔵王山麓の大河原町産の蜂蜜で味を調えました。一つ一つ手作りで、地元の素材にこだわって作っています。

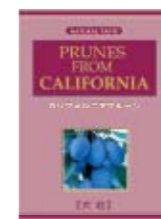
NEW
ゆずパーすと
ご注文番号 **1403** **780円**
内容量 150g



[調理例]

約300種類あるプラムの中でも、種付のまま乾燥させても発酵しないプラムだけがブルーベリーとなります。繊維質、カリウムが豊富でビタミンAを含んだ身体に優しいヘルシーなフルーツです。

カリフォルニアプルーン
ご注文番号 **1404** **1,400円**
内容量 500g × 2袋入



梅本来の味を残すためうす塩で仕上げました。上品な甘味が特徴です。

南高梅うす塩「匠」
ご注文番号 **1405** **3,150円**
内容量 600g

