



ちりめん山椒

江戸職人気質を引き継いだ江戸風味佃煮は、お子様からご年配の方まで安心して召し上がりがいただけます。伝統の味を今に伝え、格式を重んじた江戸風味の佃煮です。余分な調味料を加えず原料を砂糖と醤油でじっくり炊き上げています。まるやかでやや辛口の味わいです。

つきじ石井  
ちりめん山椒昆布

NEW



ご注文番号 1201  
432円  
●内容量: 25g



手焼き小魚せんべい

良質の天日干しらす100%で作りました。サクサクとした底味のある美味しさです。カルシウムたっぷりです。

NEW



ご注文番号 1203  
648円  
●内容量: 20g



魯山人倶楽部認定  
いわし甘露煮

魯山人が愛した美しい日本の味である化学調味料は一切使わない、昔ながらの味わいを実現したこだわりの甘露煮です。魯山人の随筆にも登場するおなじみの新鮮ないわしを伝統の製法で作上げた、大正11年創業の老舗の逸品です。

NEW



ご注文番号 1202  
734円  
●内容量: 160g



炙りいか輪切り

北海道近海産の新鮮なすまめいかを原料に、昔懐かしいのしさを生かした味で仕上げています。いかを砂糖と塩だけのオリジナル調味ダレに漬けてみそと炙っています。そのまま召し上がれますが、もう一度炙って頂くとうま味香ばしさが濃い、一段と美味しく召し上がれます。化学調味料・保存料・合成着色料は使用していません。

ご注文番号 1205  
410円  
●内容量: 120g



さば味噌煮

三陸の港に水揚げされたさばを昔ながらの製法で大豆の旨味、香りを引き出した国産みそで作りました。筒切り状にしているため、骨を残していますが、加圧加熱殺菌により柔らかく召し上がれます。化学調味料無添加。

ご注文番号 1204  
540円  
●内容量: 220g

全国各地で愛されてきた味。  
風味豊かに食卓を彩ります。

厳選した素材をこだわりの製法で。もう一品ほしい時に本格的な味が気軽に楽しめます。

NEW



ご注文番号 1101  
432円  
●内容量: 120g



漬物だけではありません。野沢菜の別のおいしい食べ方を体験してください。信州の野沢菜をごま油の風味でじっくり煮込みました。おつまみやチャーハンの具にも合います。

野沢菜の油炒め

NEW



大江戸三味(里ごぼう)

国産の若採り里ごぼうを薄皮を残して風味を活かし、しょうゆでサラダ感覚に漬けました。食物繊維が豊富で、合成保存料、着色料、調味料は使用していません。

ご注文番号 1103  
540円  
●内容量: 130g

NEW



奈良漬詰合せ(守口大根、瓜、胡瓜)

世界一細長い大根と呼ばれる守口大根。収穫されてから商品化されるまで足掛け2年、塩漬けから始まり5回の漬込みを経て、透感のある琥珀色に熟成されていきます。そんな守口大根と国産の瓜、胡瓜を詰め合わせた贅沢な奈良漬です。

ご注文番号 1102  
648円  
●内容量: 130g



あさ漬け塩芽かぶ入

国産の焼き塩を使用したあさ漬け塩。一口大にしたきゅうり、にんじんなどをビニール袋に入れ本品を適量加え、軽く揉むように混ぜ、一時間程で手軽に美味しいあさ漬けができあがります。

ご注文番号 1105  
450円  
●内容量: 290g



めんたいのり

韓国のり独特のごま油の風味と塩味にフリーズドライした辛子明太子が絶妙です。

ご注文番号 1104  
432円  
●内容量: 8切8枚×3袋