

27. 金笛 再仕込生醤油

(笛木醤油) こくと甘みの
おいしいしょうゆ

通常の醤油は麴を食塩水で仕込むのに対し、本商品は醤油で仕込むため、色・味・香りが濃厚です。火入れをしていない生醤油。旨み強いので料理の隠し味に、卓上のつけ醤油、かけ醤油として。

主な原材料産地：大豆（国内産、アメリカ）、小麦（国内産）、食塩（メキシコ）

土瓶蒸しに一滴、ステーキ、牛さし、刺身、寿司、焼魚など！

生醤油は冷蔵保存

150ml (2下む)

本体価格 ¥430の品



12% OFF!

セール価格 ¥378

ひきたら生のまま
召し上がり、2下む。

放 (検出下限値5.0Bq/kg未満で不検出)

28. 長崎南蛮酢

からあげに
かけるだけ！

(チョコレート醤油)

酢の酸味と唐辛子の辛味がほどよくきいた長崎らしい甘口の調味酢です。野菜や揚げたてのお魚やお肉を漬けこむだけで簡単に南蛮漬けが作れます。味付けが整っていますので、つける、かけるそれだけで食欲をそそる甘さ・酸味のあるお料理に仕上がります。

主な原材料産地：砂糖、醸造酢、しょうゆ（大豆（遺伝子組み換えでない）・小麦を含む）、みりん、かつおエキス、澱粉、食塩、こんぶエキス、香辛料

南蛮漬けはもちろん、
炒め物などにも…!

300ml 本体価格 ¥450の品

セール価格 ¥396



12% OFF!

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

29. 金笛 濃口醤油ボトル

(笛木醤油) 空気が入らない
ボトル

創業220余年の伝統的手法により、丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、ゆっくりと発酵・熟成させた本醸造・天然醸造醤油です。自然の醸し出す豊かな香りとは昔ながらの「しょうゆ」です。空気に触れず酸化しにくいボトル容器入り。1滴ずつ出せます

主な原材料産地：大豆（国内産、アメリカ）、小麦（埼玉）、食塩（メキシコ）



10% OFF!

200ml 本体価格 ¥340の品

セール価格 ¥306

放 (検出下限値5.0Bq/kg未満で不検出)

30. 金笛 減塩醤油ボトル

(笛木醤油)

本醸造醤油から独自の方法により旨味成分はそのままで、食塩のみを50%カットした風味豊かな減塩醤油です。空気に触れず酸化しにくいボトル容器入り。1滴ずつ出せて便利

主な原材料産地：大豆（国内産、アメリカ）、小麦（埼玉）、食塩（メキシコ）、アルコール（ブラジル等）

空気が入らない
ボトル

200ml 本体価格 ¥370の品

セール価格 ¥333

放 (検出下限値5.0Bq/kg未満で不検出)



10% OFF!

31. 金笛 蔵づくり一番めんつゆ

(笛木醤油) うめこい使うが

ゆっくりと発酵・熟成させた本醸造醤油とかつお節、しいたけ、昆布を調合しためんつゆ。醤油とだしのもつ豊かな香りとはコクはめんつゆの他、色々なお料理にも使えます。

主な原材料産地：しょうゆ（本醸造）、砂糖、みりん、たん白加水分解物、かつおぶしエキス、かつお節、しいたけ、昆布、酒精（原材料の一部に大豆、小麦を含む）

めん類だけでなく、
色々なお料理に…!

400ml 本体価格 ¥530の品

セール価格 ¥477

放 (検出下限値5.0Bq/kg未満で不検出)



10% OFF!

32. 麻婆豆腐の素 (レトルト) (創健社)

豆腐を一丁ご用意いただくだけで、ご家庭で本格的な麻婆豆腐がお楽しみいただける素材ソース。化学調味料、着色料、香料、保存料は使用していません。

主な原材料産地：野菜【玉ねぎ（北海道、ニュージーランド）、にんにく（青森）、しょうが（九州、四国）、長ねぎ（国内産）】、醤油【埼玉、メキシコ（大豆、小麦を含む）】、鶏肉（青森）、べに花油（オーストラリア：有機栽培）、砂糖（沖縄）、でん粉（タイ）、ごま油（アフリカ他海外）、味噌（中国他海外、国内産）、ホタテエキス（国内産）、ラーゼン（中国他海外）、酵母エキス（国内産）、食塩（オーストラリア他海外、沖縄）、米酢（国内産他海外）、香辛料【赤唐辛子（



10% OFF!

180g 本体価格 ¥300の品

セール価格 ¥270

放 (検出下限値1.8Bq/kg未満で不検出)

33. さば味付 (創健社)

西日本産ですか？
お身体にいいかも！

西日本で水揚げされた鯖を本醸造醤油・鹿児島県喜界島産粗糖でまるやかに味付けしました。そのままでも、またお料理にもご利用いただけます。おいしいオススメ!!

主な原材料産地：さば(西日本)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖(鹿児島県喜界島)



そのまま、お酒のおつまみ、おかずとして...!

※化学調味料は使用していません!

190g 本体価格 ¥300 の品

12% OFF!

セール価格 ¥264

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

34. さば水煮 (創健社)

西日本で水揚げされた鯖を「地中海の天日塩」でまるやかに水煮にしました。そのままでも、またお料理の素材にもご利用いただけます。

主な原材料産地：さば(西日本)、食塩(イタリア)



サラダやパスタ... お料理の素材としても...!

おいしいです!!

190g 本体価格 ¥290 の品

12% OFF!

セール価格 ¥255

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

35. 岩手県産丸大豆使用 わかめみそ汁 (創健社)

味よく人気!

岩手県産の丸大豆と国産米、瀬戸内海の塩で仕込んだ創健社の「みちのく味噌」を使った粉末タイプの味噌汁です。

主な原材料産地：みそ(国内産)、わかめ、かつお節粉末、ふ(小麦を含む)、ねぎ、かつお節エキス粉末、ホタテエキス粉末、昆布粉末、昆布エキス粉末、えび粉末、酵母エキス粉末



50g (10g × 5袋分) 本体価格 ¥440 の品

12% OFF!

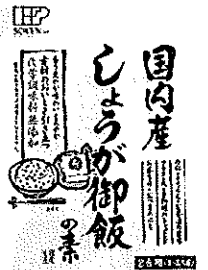
セール価格 ¥387

放 (検出下限値2.2Bq/kg未満で不検出)

36. 国内産しょうが御飯の素 (創健社)

国内産しょうがを細かく刻み、甘さひかえめに仕上げました。温かいご飯に混ぜるだけで本格的なしょうが御飯が作れます。

主な原材料産地：しょうが(主に高知、九州等)、砂糖[粗糖(鹿児島)]、水飴[甘藷(鹿児島)]、醤油[大豆(九州、北信越)：遺伝子組換えでない・小麦(香川、北海道)を含む]、食塩(香川)、か



しょうがで 体も元気に...!

2合用(2~3人前)

100g 本体価格 ¥435 の品

10% OFF!

セール価格 ¥391

放 (検出下限値1.2Bq/kg未満で不検出)

37. 豆腐ちくわ (ジャフマック)

お豆腐が入ってサクリとした食感の山陰地方独特のおいしいちくわです。着色料、防腐剤等の食品添加物は使用せず、美味しく焼きあげました。

主な原材料産地：魚肉(たら)、大豆たん白、植物油、青ネギ、三温糖、食塩、昆布エキス、かつおエキス、ごま油、加工デンプン、卵殻カルシウム



100g 当たり 約200mg の カルシウム含有!

そのまま食べられます。おいしい!

10% OFF!

各 1本 本体価格 ¥380 の品

38. 飛魚ちくわ (ジャフマック)

淡白でしっかりとした食感の飛魚ちくわです。山陰地方では飛魚は「あご」と呼ばれています。そのままでも、煮物などお料理にも。着色料、防腐剤等の食品添加物は使用せず、美味しく焼きあげました。

主な原材料産地：魚肉(飛魚、たら)、卵白、焼酎、三温糖、食塩、昆布エキス、かつおエキス、加工デンプン

食品添加物不使用! 魚肉すり身もリン酸塩も不使用!



放 (検出下限値5.0Bq/kg未満で不検出)

セール価格 ¥342