

14. 塩を少なくして仕込んだ山吹みそ (山吹味噌)

国産大豆・国産米で仕込んだ、美味しい低塩・甘口味噌。野菜・肉・魚を漬ける等、料理にも使える便利品です。(塩分9.5%)

主な原材料産地：大豆(国内産)、米(国内産)、塩(天塩) **国産原料ひす。**



お味噌汁を毎日飲む方にはうれしい!

750g 本体価格 ¥905の品

セール価格 ¥796

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

15. 鹿児島県の麦みそ (はつゆき屋)

四国産のはだか麦、佐賀の大豆、天塩を原料に麦麴を使用した甘口味噌。塩分は8.4%。一般の麦味噌に比べ(五訂日本食品標準成分)ナトリウム分を21%カット。大人気の麦みそです!

主な原材料産地：はだか麦(愛媛産)、大豆(九州)、食塩(天塩)



西日本産原料使用!

1kg ぐせになるお味噌 本体価格 ¥820の品

セール価格 ¥721

16. 足助仕込み三河しろたまり (日東醸造)

古くから料理人に親しまれてきた古式麦醬。料理に色を付けず、仕上がりを輝かせます。大豆を一切使用していないので、大豆アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。

主な原材料産地：小麦(愛知)、食塩(伊豆大島)、焼酎(愛知)

茶碗蒸し、お吸い物、卵料理など...! そのままかけて冷奴など!



10% OFF!

何にでも 300ml 合うお味噌 本体価格 ¥490の品

セール価格 ¥441

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

17. 三河白だし (日東醸造)

「足助仕込み三河しろたまり」をベースに枕崎産一本釣りがつお、道南産真昆布などで仕上げただしの素です。料理に色を付けず、仕上がりを輝かせます。大豆を一切使用していないので、大豆アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。お吸い物 うどんつゆなど!

主な原材料産地：小麦、鰹節、食塩(海の精)、本味酢、砂糖(粗糖)、焼酎、椎茸、昆布 お吸い物、お雑煮、うどん、茶碗蒸し、おでん、煮物...

お酢のもの、焼き物、冷やっこにも...! 400ml

10% OFF!

とって お味噌! 本体価格 ¥890の品

セール価格 ¥801

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



18. 卵焼きのもと (日東醸造)

しろたまりをベースに粗糖を合わせ、簡単に甘くておいしい卵焼きができる卵焼きのもとです。冷めてもおいしく、毎朝のお弁当作りにも最適です。

主な原材料産地：砂糖(粗糖)、しろたまり(小麦、食塩、米焼酎)、食塩

たまご2個に本品 大さじ1(15cc)を加え、よく混ぜてから焼いて下さい!

10% OFF!

150ml 冷めても美味しい! お弁当に...! 本体価格 ¥400の品

セール価格 ¥360

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



19. 国産生おろしわさび (モノドン)

西洋わさびを使用せず、国産本わさびを使用した使いやすいチューブタイプのわさびです

主な原材料産地：本わさび(長野産)、水飴(国内産・馬鈴薯澱粉由来)、醸造酢(国内産)、植物油脂(有機JASベに花油)、食物繊維(大豆<アメリカIP管理大豆>)、食塩(赤穂の天塩) 香辛料

国産本わさび 100%

12% OFF!

40g チューブ入りで便利 本体価格 ¥390の品

セール価格 ¥343

放 (検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)



20. えごま一番マヨネーズ (創健社)

圧搾しぼりの「えごま一番」を使用した卵黄タイプのあっさりまろやか風味のマヨネーズです。大さじ1杯(15g)あたり、オメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸が2.4g含まれています。小さいボトルで人気

主な原材料産地：食用植物油脂[えごま油(えごま：中国)、ベに花油(アメリカまたはメキシコ)、なたね油(オーストラリア)]、卵黄(中部地方、北陸地方)、醸造酢[りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)]、砂糖(北海道)、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料[マスタード(カナダ)]、(原材料の一部にりんごを含む)

12% OFF!

205g 味よく人気! 本体価格 ¥470の品

セール価格 ¥413

放 (検出下限値2.3Bq/kg未満で不検出)



21. 金笛 蔵づくり一番めんつゆ (笛木醤油)

ゆっくりと醗酵・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）



12% OFF!

400ml 煮物などにも！
本体価格 ¥530 の品
セール価格 ¥466

放 (検出下限値5.0Bq/kg未満で不検出)

22. 金笛新・春夏秋冬のだしの素 (笛木醤油)

有機農法で作られた大豆と埼玉県産小麦、天日塩を大きな杉桶の中でじっくり発酵・熟成させた本醸造醤油に、かつお節、昆布、椎茸のだしを使っただしの素です。

主な原材料産地：しょうゆ〔(本醸造) (アメリカ等)〕、みりん(国内産、アメリカ等)、砂糖(タイ、オーストラリア等)、食塩(メキシコ)、魚介エキス(国内産、タイ等)、昆布エキス(国内産)、酵母エキス



12% OFF!

1リットル
本体価格 ¥1,050 の品

セール価格 ¥924

放 (検出下限値5.0Bq/kg未満で不検出)

めんつゆにも
どうぞ!

23. つゆの素 ストレート (創健社) (ストレートタイプで便利です!)

化学調味料は使用せず、風味豊かで自然な美味しさを追求したつゆ。金笛濃口醤油をベースに焼津産、枕崎産のかつおぶし、さばぶし、北海道産昆布でだしをとりました。

主な原材料産地：しょうゆ（本醸造）、砂糖（種子島産粗糖）、食塩〔シママス（沖縄）〕、かつおぶし（焼津、枕崎）、さばぶし（枕崎）、こんぶ（北海道）、酵母エキス、醸造酢（りんご酢）、（原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む）

おいしいです!

300ml
本体価格 ¥340 の品



12% OFF!

セール価格 ¥299

放 (検出下限値1.3Bq/kg未満で不検出)

南部小麦粉を使用した熟成麺 (創健社)

岩手県南部小麦粉100%と天塩を丹念に練り合わせ、じっくりと熟成させました。南部小麦粉の豊かな風味とモチモチした食感、熟成麺ならではの味わい。

主な原材料産地：小麦粉〔南部小麦（岩手）〕、食塩

熟成麺ならではの
美味しさ!

24. 南部小麦粉熟成ひやむぎ

25. 南部小麦粉熟成そうめん

のどごし ツルツル!モチモチ!

1袋：約2~3人前

各 250g 本体価格 ¥220 の品

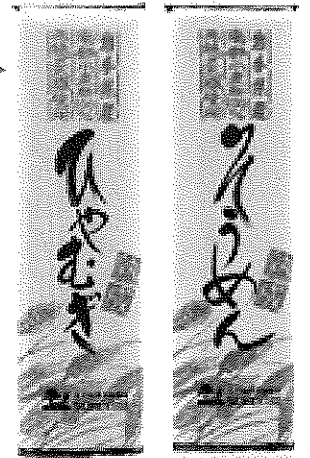
12% OFF!

米がおいしい これからの季節に
のび うれしい!
麺がおいしいのです!

放 (検出下限値2.6Bq/kg未満で不検出)

味よく人気です!

セール価格 ¥193



26. 一本気そうめん (小川屋)

名水百選に選ばれた島原の水と厳選された小麦粉を原料に、約380年余りにわたり受け継がれてきた伝統の技で、じっくり仕込んだ熟成寒づくりの手のべ素麺。

主な原材料産地：小麦粉（オーストラリア）、食塩（粗塩）、食用綿実油



12% OFF!

じっくり熟成
こしがありとても
50g×5 おいしい!
本体価格 ¥370 の品

セール価格 ¥325

27. 特選そば (遁所食品)

国内産そば粉を100%使用した手打ち風そばです。つなぎは全く使用していません。特殊製粉により、麺にボソボソ感が残り
産地：そば粉（北海道）

十割そばです
おいしいです!

北海道産使そば粉
100%使用!

12% OFF!

200g
本体価格 ¥410 の品

セール価格 ¥360

