

年末 好適品

11月22日(水)より出荷予定 **数量限定**

ご注文は、別紙「年末限定好適品注文書」をご利用ください。

20849(ムソー) 丹波黒豆

200g
¥1,300 (本体価格)
¥1,404 (税込価格)



丹波篠山地方の黒大豆。粒が大きく煮炊きしても皮がはがれにくく、噛み締めたときの旨みが違います。

22314(ムソー) 特選たつくり

40g
¥580 (本体価格)
¥626 (税込価格)



山口県で水揚げされたかたくちいわしを素干しし、昔ながらの直火焙煎で仕上げました。

33484(千葉産直) からつき落花生・ 中手豊

220g
¥1,450 (本体価格)
¥1,566 (税込価格)
千葉県産限定。「中手豊種」は風味が良くさっぱりした甘味でカリッとした食感が特徴です。



33584(千葉産直) 素煎り落花生 (薄皮付)

200g
¥1,450 (本体価格)
¥1,566 (税込価格)



千葉県産限定。良質な豆を選び煎りあげた、甘味とコクある薄皮付き落花生です。

21786(ムソー) 有機しゃぶしゃぶ餅・玄米

120g ¥371 (本体価格) ¥401 (税込価格)

21787(ムソー) 有機しゃぶしゃぶ餅・白米

120g ¥371 (本体価格) ¥401 (税込価格)

山形県庄内産の有機水稲もち米を100%使用し、薄くスライスしたお餅です。



22286(道南) 松前漬の素 ・タレ付

100g ¥580 (本体価格) ¥626 (税込価格)
上品な味わいの天然真昆布、粘りの強いがごめ昆布、旨みのスルメイカを使用。昆布を柔らかくする酢にも純米富士酢を使用したこだわりの品。化学調味料無添加、国産丸大豆醤油のタレ付。



水180cc〜200ccと同封のタレを混ぜ、軽く水洗いした具を漬け込み、1日ほど置いてかき混ぜ、粘りが出てきたら出来上がりです。

西日本 21851(木次) 東日本21898(木次) 仁多の杵つきもち・ 白米 冷蔵

380g ¥600 (本体価格) ¥648 (税込価格)
西日本随一のブランド仁多米使用。ぎめこまやかで、のびが良いおもちです。



11647(武久) 九州産 椎茸キングどんこ

80g ¥1,540 (本体価格) ¥1,663 (税込価格)

7〜10cmの特大サイズで、香りも色も上々。一晚かけてもどすと、ふっくら1.5倍程に。肉厚で歯ごたえも抜群。椎茸ステーキに。



21710(カシワラ) 国産栗甘露煮・ビン

320g
¥1,700 (本体価格) ¥1,836 (税込価格)

国産の栗をてんさい糖のシロップで甘露煮にしました。



21711(カシワラ) 渋皮付き 国産栗甘露煮・ビン

320g
¥1,600 (本体価格) ¥1,728 (税込価格)

国産栗のうま味が最大限に生かされた、しぶ皮付きの甘露煮です。



10966(ムソー) カンタン 八芳酢

360ml
¥420 (本体価格)

¥454 (税込価格)



紅白の色合い、おせちにぴったり 大根とサーモンの奉書巻き

材料(4人分)大根…2cm、スモークサーモン…12切れ、カンタン八芳酢…適量、三つ葉…適量

作り方

- ①大根は皮をむき、スライサーで薄く輪切りにする。
- ②①を八芳酢に10分以上漬け込む。
- ③スモークサーモンを②で包むように巻き、さっと茹でた三つ葉で結ぶ。

