

真夏の“元気”をチャージ!



ハーブとスパイスを効かせた タイカレー

有機 JAS 認証を取得した農園で栽培された 8 種類のハーブとスパイスを使用した有機カレーペースト。ハーブとスパイスが絶妙なバランスで調合された本場タイ産カレーペーストが、クセになる味わい深さをつくりだしています。

有機
カレーペースト

×

具材は
全て国産

×

こだわりの
国産鶏肉使用

保存料・化学調味料不使用

10541 (むそう)

タイ・グリーンカレー

170g

¥460 (本体価格)

¥497 (税込価格)

青唐辛子の刺激的な辛さにさわやかなハーブが香ります。

辛さレベル
3



10542 (むそう)

タイ・レッドカレー

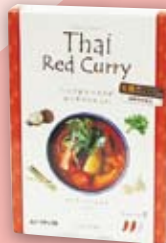
170g

¥460 (本体価格)

¥497 (税込価格)

グリーンよりも辛さがマイルドでフルーティーな味わいです。

辛さレベル
2



10543 (むそう)

タイ・ベジタブルカレー

170g

¥460 (本体価格)

¥497 (税込価格)

植物性原料100%のイエローカレー。ココナッツミルクがコクを引き出しています。

辛さレベル
1



グリーン

レッド

ベジタブル



10537 (むそう)

タイ・カオソーイスープ

230g

¥500 (本体価格) ¥540 (税込価格)

タイ風カレーラーメンのスープ。お好みの麺にかけてお召し上がり下さい。

辛さレベル
1



日本伝統の健康食 梅干

梅は古来、日本人にとって馴染み深い植物。「三毒(食物・血・水の毒)を断つ」と言われ、抗菌・食欲増進・疲労回復・血流改善に効果があるとされます。

種なし・天日干し・蜂蜜入り

奈良県産の有機梅干を塩抜きしてシンプルな調味液に漬け込み、ひとつひとつ丁寧に天日干しにしました。有機梅そのものの旨みと酸味に、ほんのりはちみつ風味の甘さがやみつきになる、ソ

フトタイプのほし梅です。種なしなので、お子様のおやつやご年配の方にもおすすめ。少しずつ食べられるようにチャック付きです。化学調味料、甘味料、保存料等添加物は使用していません。



33170 (無双本舗)

種なしほし梅

・国産有機梅使用

40g

¥480 (本体価格) ¥518 (税込価格)

【原材料】梅干(有機梅(奈良県産)、食塩)、漬け原材料(砂糖、りんご酢、食塩、はちみつ)

