

夏の売れ筋！ 注目アイテム

◆程良い辛さが、やみつきに

有機栽培された完熟トマトに、ローストした有機乾燥玉ねぎを加え、塩とガーリック、コリアンダー、クミンなどの香辛料で味を調えました。程良い辛さがやみつきになります。ピザやパスタのソース代わり、パンに塗ってピザトースト、オムレツや肉料理のソース、春巻きのディップなど使い道は無限。

10236(むそう)

オーガニック サルサソース (中辛)

693円(税込価格)

660円(本体価格)

320g



6月中旬~下旬出荷分から、
天面に調理イメージラベルを
貼ってお届けします

日本テレビ「PON!」で
藤井リナさんのお気に入り
として紹介されました

◆冷んやり&つるるん、 昔ながらの味

国内産天草を使用した磯の香りいっぱいのところてんです。84951(西日本扱い)と84953(東日本扱い)はさっぱりした三杯酢、84954はコクのある甘味の黒蜜を添付。お好みで三杯酢には練りからしや胡麻、黒蜜にはきな粉をかけても美味です。



84951(ムソー)

ところてん<三杯酢>

西日本のみ
取り扱い

189円(税込価格) 180円(本体価格) 200g

84953(ムソー)

ところてん<カップ入り>

東日本のみ
取り扱い

189円(税込価格) 180円(本体価格) 180g

84954(ムソー)

ところてん<黒蜜>

189円(税込価格) 180円(本体価格) 200g



◆国産素材・伝統製法の手延べ麺

国産小麦、国産塩(鳴門)、国産米油(圧搾法)にこだわり、手間暇おしまず職人が手造りで12工程約40時間をかけて作った、昔ながらの製法の手延べ麺です。国産小麦粉のもつ旨み・甘み、もちもちした食感、絹のようなつるりとしたのど越し、弾むようなぷりっとした舌ざわりが絶品。
※7月上旬より新パッケージに変更予定です。



21033(平野)

淡路手のべ そうめん うずしおの華

450円(税込価格)

429円(本体価格)

200g

21034(平野)

淡路島の 手延べうどん

420円(税込価格)

400円(本体価格)

200g



◆暑い日の塩分補給にも

北海道産昆布をやまひさの醤油、喜界島の粗糖、沖縄の塩シママースで炊き上げた塩吹昆布。化学調味料・合成保存料・着色料を一切使用せず、天然の素材の味を生かしました。温かいご飯やお茶漬けはもちろん、きゅうりやキャベツと混ぜれば浅漬けに、パスタや炊き込みご飯にもすぐ使えます。



22294(ムソー)

塩吹昆布

399円(税込価格) 380円(本体価格) 35g