

さこやか
歳時記

三月三日は

2月のおすすめ企画

おひな祭り

ご注文は、「2015年 ひな祭り商品ご注文書」をご利用ください。

【ご注文締切日】
2月14日(土)

数に限りがございます。お早めにお申込みください。

店頭に、ひと足早い春を呼ぶ「おひな祭り企画」。今年も色や形の愛らしさ、おいしさはもちろん、素材と製法と産地にもこだわった品々をご用意しました。小さいお子様も、安心して召し上がれます。

ほのかに春を感じる、上品な押し寿司

桜寿司

200g(6貫)

¥1,200(本体価格) ¥1,296(税込価格)

【原材料】酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、酢×鯛(連子鯛(国産)、米酢、砂糖、食塩)、塩漬桜葉(桜葉(国産)、食塩)
【賞味期限】冷凍90日 ※竹皮風包装

シャリ飯に冷凍寿司に適した低アミロース米「あやひめ(ムソー北海道産特別栽培米)」を使うことで、解凍したとき限りなく作りたてに近いおいさを再現。炊飯時に使われがちなトレハロース(食品添加物)を使わず、内堀醸造の本造り米酢など本物の調味料で作った合わせ酢でシャリ切りします。

彩り美しい関門産レンコ鯛を皮つきのまま酢締めし、酢飯とともに押し型に詰め、塩漬けた桜の若葉で一個一個手巻きして出来上がり。酢飯にも具にもアミノ酸等の旨み調味料を使わないので、ご家庭で作ると同じ、素直なおいしさです。

シャリのモチモチ感やネタの鮮度を損なわない先端技術で凍結してあります。電子レンジ500Wの場合、約2分加熱して、解凍後室温で30~60分間余熱で解凍してお召し上がりください。



白・抹茶・さくら色 ひな三色豆

80g

¥300(本体価格)

¥324(税込価格)

【原材料】甜菜糖、大豆、小麦粉、抹茶、着色料(クチナシ)
【賞味期限】常温180日

煎り大豆に砂糖の衣をまとわせた「旭豆」は、北海道旭川の名産品。北海道銘菓の中でも100年の歴史を誇りますが、現在製造しているのは共成製菓ただ一軒です。

道産素材のうま味にこだわり、糖度の高い十勝産の大袖振(おおそでふり)大豆、北海道産てんさい糖、北海道産小麦粉を使用。煎り大豆の香ばしさと、てんさい糖のやさしい甘さがクセになります。



可愛い贈り物にぴったり

おひなさま・幸せびな

霰糖15個

¥1,000(本体価格) ¥1,080(税込価格)

【原材料】和三盆糖
【賞味期限】常温180日

あられ糖は、江戸時代に讃岐で生まれた日本伝統の高級砂糖「和三盆糖」を型打ちした干菓子。まるやかな口どけと上品な甘さが魅力です。



新感覚の“チョコおこし”

ひなチョコ

40g

¥500(本体価格)

¥540(税込価格)

【原材料】もち米(国内産)、カカオマス、砂糖、ココアバター、バニラビーンズ(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)
【賞味期限】常温120日

大阪銘菓“粟おこし”をアレンジした新感覚のスイーツ。国産餅米を香ばしく煎り上げ、オーガニックチョコでふんわりと固めました。軽い食感。

