

みんなでお買い物 No.107

おいしい食品編

●表示文字の内容  法令によりアレルギー表示が義務づけられた特定原料を含む場合、その原料を表示します。  乳由来の原料を使用。  小麦由来の原料を使用。  そば由来の原料を使用。  卵由来の原料を使用。  落花生(ピーナッツ)由来の原料を使用。  えび由来の原料を使用。  かに由来の原料を使用。

今しか味わえないおいしさをおとどけします

市田柿 102周年

冬季限定販売

前回大好評!!

「市田柿」の名称で、大正十年に発売開始されてから百年。ずっと愛され続けています。

南信州・伊那谷特産 市田柿
製造国：日本
150g
賞 30日

「市田柿」が愛され続けているのには理由があります!!

- 鮮やかなあめ色に熟成された果肉!
- 天然のきめ細かな白い衣!
- なんとも言えない上品な甘み!
- 柔らかすぎず、されど硬すぎないもっちり食感!
- 一口大に凝縮された、食べやすい大きさ!

1袋 税込 **907円** (本体 **840円**)

2袋 税込 **1,728円** (本体 **1,600円**)

●原材料 / 柿、酸化防止剤(二酸化硫黄)

風邪の季節には欠かせません!!

宮崎産 金柑の蜂蜜煮

宮崎産の完熟金柑をさわやかな甘味の蜂蜜煮にしました。原材料は金柑、砂糖、蜂蜜のみの体にやさしい蜂蜜煮です。

3

製造国：日本
360g(固形量250g)
賞 1年

税込 **1,589円** (本体 **1,480円**)

●原材料 / 金柑、砂糖、蜂蜜

冬のベストセラー商品

茨城県産紅はるか100%! 甘味料などいっさい無添加!!

定温減圧乾燥法により、じっくり熟成させた干し芋です。

しっとり・もっちり・やわらか 芋本来の自然な甘み 食欲をそそる黄金色

新登場!

芋の内部まで均一乾燥で旨味が凝縮

4

熟成蜜芋の干し芋
製造国：日本
90g×2袋 税込 **1,360円** (本体 **1,260円**)
賞 90日

●原材料 / さつまいも(国産へいはるか)

宮崎県産「黄金千貫」を100%使用。

蜜糖には「希少糖含有シロップ」を配合し、しっとり感とサラッとした甘みを実現! こだわりの芋けんぴです。

新登場!

5

希少糖入り芋けんぴ
製造国：日本
295g×2袋 税込 **1,425円** (本体 **1,320円**)
賞 90日

●原材料 / さつまいも(宮崎県産)、植物性油脂、砂糖、希少糖含有シロップ

創業50余年、奈良吉野の老舗「亀久堂」の職人技が冴える一品。

しっとりしたあん玉に吉野葛入りみつをまとった、昔なつかしの和菓子です。

前回大好評!!

6

昔なつかしの味 吉野葛あん玉
製造国：日本
170g×2袋 税込 **1,209円** (本体 **1,120円**)
賞 90日

●原材料 / 生あん、(小豆、いんげん豆、えんどう豆)、砂糖、水飴、吉野葛(葛澱粉、甘藷澱粉)、寒梅粉

自然のおいしさそのまんま!!

瀬戸内産素干しえび
網から上げてすぐ加工! 鮮度抜群!

復活!!

使い方もいろいろ おつまみに、天ぷらに、やきそばやうどんに

無添加 無着色

7

瀬戸内産素干しえび
製造国：日本
25g×2袋 税込 **780円** (本体 **723円**)
賞 90日

●原材料 / アキアミ

淡路島沖で獲れた生ちりめんを、鮮度を落とさず炊き上げた逸品!

生からていねいに炊き上げたちりめんならではの、柔らかな食感とおいしさをご堪能ください。

8

化学調味料無添加 生炊きちりめん山椒
製造国：日本
75g 税込 **842円** (本体 **780円**)
賞 30日

●原材料 / ちりめん(いわし稚魚)、砂糖、醤油、ありん、山椒

市販の大量生産品とは、味も食感も違います!!

小さな直火釜で時間をかけてコトコト炊き上げた、「とろ火炊き」製法。昔ながらの炊き方がおいしさのきめ手!! 北海道十勝産の生産者限定大正金時豆を使用。化学調味料・保存料・着色料は一切不使用。豆本来のおいしさが味わえる一品。

9

創業75年 昔ながらの煮豆屋「菊田商店」の金時豆
製造国：日本
170g×2パック 税込 **993円** (本体 **920円**)
賞 60日

●原材料 / 大正金時豆、砂糖、純米酒、食塩、重曹

広島菜とは、長野・野沢菜、九州・高菜とならぶ日本三大漬物の1つで、古くより知られている広島名産の伝統漬物です。

鮮やかな緑色としやしやし食感が特徴です。この広島菜を細かく刻み、赤しそのふりかけ「ゆかり」を入れて漬込みました。

10

広島菜漬(ゆかり入)
製造国：日本
100g×2袋 税込 **1,058円** (本体 **980円**)
賞 90日

●原材料 / 広島菜、食塩、赤しそふりかけ(塩蔵赤しそ、食塩、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料

もとは、大根を五分(さぶ・約1.5cm)に切ったことに由来する、博多地方で古くから愛されている漬物です。

国産割干大根を適度の大きさに切り、九州特有のたまり醤油風味で、甘めに仕上げました。

最強の漬物!!

お茶づけ、ご飯のおともに!!

11

博多さぶさぶ(割干し大根漬)
製造国：日本
280g×2袋 税込 **1,252円** (本体 **1,160円**)
賞 120日

●原材料 / 乾燥大根、昆布、人参、ごま、漬け原材料(食塩、醸造酢、醤油、唐辛子)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、甘味料(スクラロース)、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む) 

きゅうり、なす、しそ葉、生姜に昆布を加えた、まろやかなしば漬です。

爽やかな酸味が食欲をそそる一品です。

復活!!

12

国産きゅうり柴漬
製造国：日本
150g×2袋 税込 **907円** (本体 **840円**)
賞 90日

●原材料 / 胡瓜、茄子、しそ葉、生姜、昆布、漬け原材料(アミノ酸、糖類(米あめ、異性化液糖、砂糖)、食塩、醸造酢、たん白加水分解物)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、着色料(赤106、赤102)、(原材料の一部に小麦、大豆、さば、ゼラチンを含む) 