大人気!! みんなで楽しいお買いもの おいしい食品編 No.95

●表示文字の内容

㋐	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	乳由来の原料を使用。	麦	小麦由来の原料を使用。	そ	そば由来の原料を使用。	卵	卵由来の原料を使用。	ピ	落花生(ピーナッツ)由来の原料を使用。	えび	えび由来の原料を使用。	かに	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 101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～と愛され続けています。

1袋に6個前後入っています。

「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!

南信州・伊那谷特産 市田柿

製造国：日本
150g
賞 30日

1　1袋 税込885円(本体820円)

2　お買得2袋 税込1,684円(本体1,560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!!

宮崎発

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

宮崎産 金柑の蜂蜜煮

製造国：日本
360g(固形量250g)
賞 1年

税込1,490円(本体1,380円)

●原材料／金柑、砂糖、蜂蜜

全国菓子大博覧会金賞受賞

安心・安全な有機栽培栗(中国産)を、国内で自然な甘みをそのままに、ほっくり焼き上げました。
添加物はいっさい使用しておりません。

新登場!

厳選有機栽培栗使用

4

むき甘栗

製造国：日本
120g×2袋
賞 300日

税込691円(本体640円)

2袋

●原材料／有機栗(中国)

創業以来80余年の老舗自慢の一品。さつまいものおいしさを一層引き立てる甘納豆に仕上げました。
さつま芋の風味豊かな一品です。

複活!!

茨城県発

5

茨城県産さつま芋甘納豆

製造国：日本
210g×2袋
賞 40日

税込993円(本体920円)

2袋

●原材料／さつま芋、砂糖、還元水飴、トレハロース、ソルビット、漂白剤(次亜硫酸ナトリウム)

ハナマルキ味噌を使用した風味豊かな味噌あんとお餅を、味噌風味の最中の皮で包んだ一品です。
食べやすい一口サイズ(約3.7cm前後)の最中です。

信州「ハナマルキ」味噌使用

新登場!

個包装

6

信州餅入りみそ最中

製造国：日本
220g×2袋(個包装)
賞 60日

税込896円(本体830円)

2袋

●原材料／生あん(国内製造)、砂糖、水あめ、麦芽糖、最中皮(もち粉、でん粉、粉末みそ、植物油脂)、還元水あめ、もち粉、粉末みそ/ソルビトール、トレハロース、加工デンプン、着色料(アナトー、カラメル)、乳化剤、酵素、(一部に大豆を含む) ㋐ 麦

たっぷりの国産ほたて(ほたて30%)にごぼう・油揚げ・椎茸を加えた、風味豊かな一品です。
化学調味料不使用で仕上げました。

新登場!

7

国産ほたてとごぼうの炊き込みご飯の素 2合用

製造国：日本
210g
賞 120日

税込898円(本体832円)

●原材料／ホタテ(国産)、ごぼう(国産)、人参(国産)、醤油、油揚げ、椎茸、醗酵調味料、かつおだし、三温糖、ホタテエキス、米酢、酵母エキス、食塩、(一部に小麦・大豆を含む) ㋐ 麦

国産生芋蒟蒻を使用し、タレは秩父「ヤマブ味噌」の麦味噌(埼玉県産大麦使用)を使った、こだわりの一品です。

小江戸・川越の逸品

新登場!

8

みそ田楽

製造国：日本
4本入×2袋
賞 40日

税込853円(本体790円)

2袋(8本)

●原材料／【生芋蒟蒻】蒟蒻芋(国産)、海藻粉末/水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)
【田楽味噌】米味噌(大豆(遺伝子組み換えでない))、砂糖混合異性化液糖、砂糖、麦味噌(大豆(遺伝子組み換えでない))、還元麦芽糖水飴、蜂蜜、ごま、唐辛子/酒精、増粘剤(キサンタン) ㋐ 麦

創業120年の老舗・東京羽田 大谷政吉商店謹製

大粒のあさりを柔らかく、生姜をきかせてあっさり炊いた佃煮です。
あさりの旨みが堪能できる薄味仕上げ。

超人気商品!!

平成18年度農林水産大臣賞受賞

酒の肴、ご飯のおとも、パスタやサラダにも。

9

羽田大谷の若炊あさり

製造国：日本
60g×2袋
賞 2ヶ月

税込982円(本体910円)

●原材料／あさり、醤油、還元水飴、砂糖、みりん、生姜、魚介エキス、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む) ㋐ 麦

南魚沼産エリンギ・きゅうりを、みそと青唐辛子を使いごはんがすすむ一品に仕上げました。
「のんべえ」の名のとおり、お酒のあてにも最高です。

ごはんがすすむ一品。

新登場!

10

新潟県産エリンギ使用の辛味噌和え のんべえ

製造国：日本
150g×2袋
賞 120日

税込1,252円(本体1,160円)

2袋

●原材料／エリンギ(南魚沼産)、みそ、青唐辛子、砂糖、きゅうり、ぶどう糖果糖液糖、醤油、還元水あめ、粉あめ、大豆、醸造酢、ごま、食塩、植物油、酵母エキス、唐辛子/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C.)、増粘多糖類、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) ㋐ 麦

しゃくし菜とはその形がしゃもじに似ていることから名づけられた、埼玉県秩父地方に古くから伝わる漬物です。

超売れ筋!

ほどよい酸味と塩味で、シャキシャキッとした歯ごたえが特徴です。
適当な長さに切ってそのまま、あるいは細かく刻んで鰹節と醤油をかけて召し上がれ。

彩の国(埼玉県)ふるさと認定商品

11

埼玉名産しゃくし菜漬

製造国：日本
240g×2袋
賞 6ヶ月

税込1,036円(本体960円)

2袋

●原材料／雪白体菜(しゃくし菜)、漬け原材料〔果糖ぶどう糖液糖、食塩、アミノ酸液、カツオエキス〕、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)原料原産地名　埼玉県(しゃくし菜) ㋐ 麦

国産なすを塩漬け熟成後、塩分を調整しうす味に仕上げました。
トッピングの生姜でさっぱりとした味わいとなっています。
浅漬けとは異なる熟成(古漬け)の味わいをお楽しみください。

前回大好評!

1袋に4本前後のなすが入っています。

※洗わずにお好みの大きさに切ってお召し上がりください。

12

国産 蔵出しなすび

製造国：日本
135g×2袋
賞 60日

税込842円(本体780円)

2袋

●原材料／なす、生姜、漬け原材料〔発酵調味料、アミノ酸液、食塩、水あめ、異性化液糖、昆布エキス、醸造酢、唐辛子、たん白加水分解物〕、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、クチナシ色素、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)