大人気!! みんなで楽しいお買いもの おいしい食品編 No.101

●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。

瀬戸内の温暖な気候と、優しい潮風に育まれた瀬戸内レモンをふんだんに使用しました。

夏のベストセラー商品!

直径約13cm/厚さ約3.3cm

2個

レモンピールのさわやかな風味がお口いっぱいに広がります。
濃厚でとろけるような半熟カステラをお届けいたします。

1

瀬戸内レモンの半熟カステラ

製造国：日本
2個
賞 60日
税込1,166円(本体1,080円)

●原材料／卵、砂糖、小麦粉、植物油脂、水あめ、マーガリン、異性化液糖、レモン果汁、レモンピール、洋酒、食塩、乳化剤、グリシン香料、増粘多糖類、酸味料、着色料、(原材料の一部に卵、小麦、乳成分、大豆、りんごを含む) ア 麦 卵 乳

出雲の老舗麺匠の自信作 本格冷やし中華

出雲の老舗麺匠「出雲たかはし」が、熟練した技術を生かした
こだわりのプリプリ多加水ちぢれ生麺で、冷やし中華をつくりました。
生麺ならではのコシ・透明感・プリプリ食感と、こだわりの二種の極旨タレをお楽しみください。

※1食につき120gのこだわりちぢれ生麺・茹で時間3分

ピリッと旨辛い酸辛油(さんしんゆ)ダレ
キムチなどをのせて
2食入
レモンの酸味、豆板醤の辛味。ゴマ油の風味をバランスよく配合した特製スープ。

2

冷やし中華 酸辛油(さんしんゆ)

製造国：日本
2食入(タレ付)
賞 30日
税込540円(本体500円)

●原材料／めん(小麦粉(国内製造)、食塩、乾燥卵白/酒精、かん水、クチナシ色素、加工でん粉(打ち粉として))、スープ(砂糖、植物油脂、しょうゆ、ぶどう糖、食塩、ぽん酢(かんきつ果汁、醸造酢)、たん白加水分解物、豆板醤、香辛料、レモン果汁/酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素)、(一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む) ア 麦 卵

トロッと濃厚練り胡麻ダレ
ごぼうサラダなどをのせて
2食入
甘酢ダレに練り胡麻のコクをプラス!
風味の良さがクセになる特製スープです。

3

冷やし中華 練り胡麻

製造国：日本
2食入(タレ付)
賞 30日
税込540円(本体500円)

●原材料／めん(小麦粉(国内製造)、食塩、乾燥卵白/酒精、かん水、クチナシ色素、加工でん粉(打ち粉として))、スープ(砂糖混合異性化液糖、醸造酢、しょうゆ、ごま、食塩、植物油脂/調味料(アミノ酸)、酸味料、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、甘味料(ステビア、カンゾウ))、(一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む) ア 麦 卵

本場・台湾メンマを、じっくり炊き上げました。
化学調味料・漂白剤不使用の一品です。

おかずに、おつまみに、ラーメンに、中華料理に

4

台湾産 味付メンマ

製造国：日本
80g×2袋
賞 120日
税込740円(本体686円)

2袋

●原材料／メンマ(台湾産)、醤油、発酵調味料、ごま油、粗糖、酵母エキス、食塩、一味唐辛子、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む) ア 麦

手造りならではのまろやかなおいしさで大好評!!

小さな直火焚き銅釜で、熟練した職人がていねいに作り上げた一品。
モンゴル産の甘い岩塩を使った、まろやかなおいしい飴です。
手づくりならではのおいしさをお届けします。

個包装
熱中症の予防にも!

2袋

5

伝統手造り しお飴

製造国：日本
185g×2袋(個包装)
賞 300日
税込1,058円(本体980円)

●原材料／砂糖、水飴、塩(モンゴル産岩塩)

奈良吉野発

上質な吉野本葛を使用し、昔ながらの寒晒(かんざらし)製法で作り上げた生タイプのくず餅です。

3個入

6

寒晒吉野葛使用 くず餅(黒蜜・きな粉付)

製造国：日本
75g×3個
賞 120日
税込842円(本体780円)

●原材料／[くず餅白]砂糖(国内製造)、本葛粉、寒天/トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類) [黒蜜]液糖(国内製造)、果糖ブドウ糖液糖、黒砂糖 [きな粉]砂糖(国内製造)、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩

創業90年! 川崎の豆菓子専門メーカー「豆屋大原」のベストセラー!!

落花生を小麦粉で包んで焼き上げた昔なつかしの豆菓子です。
イカ、海老、海苔の3種の味で、磯の香り豊かなあきのこないおいしさです。

新登場!

ポリポリ食感!!
昔なつかしの味!!

2袋

7

老舗・豆屋大原の「江戸前海幸豆」

製造国：日本
80g×2袋
賞 60日
税込630円(本体584円)

●原材料／落花生、小麦粉、砂糖、寒梅粉ミックス、でん粉、植物油脂、醤油、食塩、刻みイカ、海老粉、アオサ粉、海苔/加工澱粉、着色料(紅麹)、膨張剤、(一部に落花生・小麦、えびを含む) ア 麦 ピ えび

国産そば粉にこだわりました。

厳選した国内産そば粉を使い、手加減なしのおいしさにこだわりました。
細打ちならではののど越しと、歯切れの良さ、そば本来の香りと風味をお楽しみください。

新登場!

国産そば粉
細打ち
ゆで時間2分

厳選国内産そば粉使用

2袋

8

加減無しそば

製造国：日本
180g×2袋
賞 300日
税込1,100円(本体1,019円)

●原材料／そば粉(そば(国産))、小麦粉、食塩/増粘剤(アルギン酸エステル) ア 麦 そ

夏場は冷やして食べるのがおすすめ。
もちろんそのままでも、あたためてもおいしい一品です。
中までしっかり味がしみ込んだ大粒たまこんにゃく!
焼あご・昆布・グチ・かつお・しいたけを使用した出汁がしっかりしみ込んだ、プリップリ食感のこんにゃく!
山形名物のおいしい一品です。

新登場!

山形名物

抜群のおいしさ!

20個入

9

山形名物 冷やし玉こんにゃく

製造国：日本
500g(20個入り)
賞 60日
税込788円(本体730円)

●原材料／こんにゃく(こんにゃく粉(国産))、しょうゆ、砂糖、かつお節エキス(たん白加水分解物、かつお節)、食塩、酵母エキス、かつおエキス、焼きあごだし、果糖ぶどう糖液糖、昆布エキス、グチエキス、かつお節エキス、しいたけエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、水酸化カルシウム(こんやく用凝固剤)、カラメル色素、酸味料(一部に小麦・大豆を含む) ア 麦

令和4年「ごはんのおともの賞」最優秀賞

北海道産干し貝柱と青森産帆立水煮をぜいたくに使用した
「プレミアム」な生ふりかけ!! 風味豊かな一品です。

新登場!

ごはん、おにぎり、
和風チャーハン、
和風パスタに。

2袋

10

ゴロッと北海ホタテの焦がし醤油ふりかけ

製造国：日本
55g×2袋
賞 60日
税込1,280円(本体1,186円)

●原材料／ほたて貝柱フレーク(ほたて貝柱水煮(青森県産)、干し貝柱(北海道産))、鰹すり身加工品(鰹、小麦澱粉、その他)、ごま、ツノナシオキアミ、焦がし醤油シーズニング、ホタテエキス、砂糖、オイスターソース、ホタテ風味シーズニング、食塩/調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、グリシン、カラメル色素、香料、増粘剤(加工デンプン)、酵素、(一部に卵・小麦・かに・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) ア 麦 卵 かに

澄んだ空気と清らかな水に育まれたわさびの茎をていねいに炊き上げました。
野沢菜を加え、シャキッとした食感とわさびの辛味が食欲をそそります。

安曇野発

新登場!

11

信州安曇野のきゃらわさび(わさびのつくだに)

製造国：日本
110g
賞 60日
税込880円(本体815円)

●原材料／わさび茎(安曇野市産)、野沢菜(長野県産)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、唐辛子/かつお風味調味料、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K) ア 麦

松島湾で穫れた生海苔を荒切りしてじっくり煮込みました。
荒切り独特な食感が生海苔のおいしさを一層引き立てます。

新登場!

皇室献上生のり使用

塩竈神社奉納

2袋

12

荒切り製法・松島湾産海苔の佃煮

製造国：日本
100g×2袋
賞 90日
税込1,080円(本体1,000円)

●原材料／生海苔(松島湾産)、還元水飴、醤油(大豆・小麦を含む)、三温糖、魚介エキス、本みりん、醸造酢、酵母エキス、唐辛子 ア 麦

広島菜とは、長野・野沢菜、九州・高菜とならぶ日本三大漬菜の1つで、古くよりしたしまれている広島名産の伝統漬菜です。
鮮やかな緑色としゃきしゃき食感が特徴です。
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。

広島発

ご飯がすすむ一品です。

2袋

13

広島菜漬(ゆかり入)

製造国：日本
100g×2袋
賞 90日
税込1,058円(本体980円)

●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