TETSU キャラメルポップコーン

810円（750円＋税）/袋

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

TETSUさんこと太田哲雄さんのイタリアの思い出のお菓子。
ピエモンテの片田舎で暮らしていた頃、地元の肉屋や魚屋からマフィアまで、みんなに作って喜ばれたキャラメルポップコーン。これに、ペルーで出逢ったカカオ村の無農薬クリオロ種のカカオニブを加えました。
キャラメリゼの甘さの中に純粋なカカオの風味を感じ、おやつとしてだけでなく、ワインなどと合わせても美味です。

ご注意 –

・アレルギーにご注意ください。
・開封後は賞味期限に関わらず早めにお召し上がりください。

TETSU ブラジルナッツショコラ

1,512円（1,400円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

アマゾンの奥地で採取された天然のブラジルナッツを深めにローストし、1年寝かせたアマゾンカカオ

でコーティングしています。1粒ずつ手作業でキャラメルコーティングしています。

ご注意 –

・アレルギーにご注意ください。
・開封後は賞味期限に関わらず早めにお召し上がりください。

TETSU アマゾンカカオグラノーラ

1,210円（1,120円＋税）/袋

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

マカンボ(とても珍しいホワイトカカオ)、ブラジルナッツ、カカオなどスーパーフードをふんだんに使ったグラノーラです。乳脂肪分は使わず、カカオのバターで作っています。
少し酸味のあるマカンボの果肉がアクセント。

ご注意 –

・アレルギーにご注意ください。
・開封後は賞味期限に関わらず早めにお召し上がりください。

TETSU カカオナッツペースト

2,160円（2,000円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

アマゾンの奥地で無農薬で作られたクリオロ種カカオ、無農薬ヒマラヤ山脈のピーナッツ、浅間山の湧き水を使用したペーストです。大自然の力を感じてもらえる味わいに仕立てました。乳脂肪分不使用、焼きたてのトーストにたっぷりつけて食べると身体が喜びます。

ご注意

・アレルギーにご注意ください。
・開封後は賞味期限に関わらず早めにお召し上がりください。

Uf-fuのお紅茶 ノエル 2022 Winter

1,080円（1,000円＋税）/袋

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

シナモン・オレンジピール・フランボワーズを使い、
寒くてもちょっとワクワクするような イメージでブレンドしたクリスマスティー。

お茶は農作物のため、ブレンドに使うお茶やスパイスによって毎年味わいが異なります。その年の味わいを楽しみに待たれる方も多いウーフの人気銘柄です。

2022年、今年のノエルはゴールデンチップをたくさん含んだ甘味の強いアッサムリーフを使い、味わい深さが増しました。フランボワーズの甘ずっぱい果実味とスパイスがお茶の時間を楽しくしてくれます。

ストレートティーはもちろん、ミルクティーもおすすめです。

原産国：インド
生産国：日本

内容量:2gティーバッグ×8個

Uf-fuのお紅茶 C&Sティー ティーバッグ

864円（800円＋税）〜/袋

10個入りのセット

20個入りのセット

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

芦屋の紅茶、中国茶専門店Uf-fuさんに、CHECK&STRIPEオリジナルのブレンドティーを作っていただきました。
アッサムとルイボスティーベースに、上質なブルボンバニラの香りが付いています。ストレートはもちろん、ミルクティーもおすすめです。

NEIGHBOR FOOD 柚子醤（ゆずびしお）

540円（500円＋税）/本

NEIGHBOR FOOD
柚子醤
〜ゆずびしお〜

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

柚子と醤油、きび糖がベースの柚子味噌風のたれ。寒い季節は湯豆腐やふろふき大根など、野菜のディップにおすすめです。

ご注意 –

・冷暗所で保存、開封後は冷蔵庫で保存の上早めにお召し上がり下さい。
・原材料由来の固形物が混じる時もあります。よく振ってからお使いください。

NEIGHBOR FOOD ジンジャーシロップ

864円（800円＋税）/本

NEIGH
BOR
FOOD
HOME
MADE
ジンジャーシロップ

白

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

無農薬ショウガを皮ごと使ったシロップです。
お湯で割ったらしょうが湯、炭酸水で割ったらジンジャーエールに。紅茶や温めた牛乳や豆乳に加えるのもおすすめです。

ご注意 −

・冷暗所で保存、開封後は冷蔵庫で保存の上早めにお召し上がり下さい。
・原材料由来の固形物が混じる時もあります。よく振ってからお使いください。

あゆピー

405円（375円＋税）/袋

くらしのおやつ
あゆピー

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

国産もち米100%の生地をていねいに焼き上げ、丸大豆たまり醤油と粗糖のみで味付けしたあゆの形のあられと、厳選した風味豊かな有機ピーナッツの、たのしい、おいしい、組み合わせです。

ご注意 −

・アレルギー成分にご注意ください。ピーナッツ、大豆を使用しています。

おやつのともだち よいこのあんこ(つぶあん)

516円（478円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

ご家庭で気軽に安心して食べられる“あんこ”を作りたいと、お菓子職人まっちんさんがオリジナルレシピで完成させた特製つぶあんです。
材料はまっちんさんがいつものお菓子作りに使っている北海道十勝産「特別栽培小豆」と鹿児島県種子島産「粗糖」のみ。
小豆の風味と粗糖のコクを生かすように丁寧に炊き上げ、おいしさを保つパウチに閉じ込めました。
「3時のビスケット」や「ツバメサブレ」の上にのせたり「おやつこ」で作った全粒粉ホットケーキに添えたり、小倉トーストやぜんざいにしたりと、アレンジは無限大です。
いつものおやつの時間に、“あんこ”を身近に感じておいしく楽しんでもらえたらうれしいです。

ご注意 –

直射日光・高温多湿をお避けください

おいものかりんとう 80g

470円（435円＋税）/袋

さつまいも

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

日本の大地で力強く育った上質なさつま芋を、純国産米油で皮ごとカリッと揚げました。
カリカリ、ポリポリ、止まらないおいしさです。素材が持つ味わいをそのままシンプルに生かした職人の技が輝く芋かりんとうです。

ご注意 –

・アレルギー成分にご注意ください。
・油菓子です。油は、光・酸素・熱により酸化します。冷暗所にて保管してください。

おからのかりんとう 90g

416円（385円＋税）/袋

おからのかりんとう
塩

塩

おからのかりんとう
黒糖

黒糖

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

厳選した国産大豆のおから、愛知県産小麦粉、粗糖で作った生地を、圧搾一番搾りの菜種油で揚げました。
カリッとかための食感を楽しみながらじっくりと噛みしめて味わっていただきたい素朴なおからかりんとうです。
お子様からご年配の方まで喜んで頂けるかりんとうです。

ご注意 –

・アレルギー成分にご注意ください。
・油菓子です。油は、光・酸素・熱により酸化します。冷暗所にて保管してください。

大地のかりんとう 80g

470円（435円＋税）/袋

塩

黒糖

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明　－

石臼挽き小麦全粒粉・岐阜県産小麦・平飼有精卵などの厳選素材を使用し、純国産米油で一本一本ていねいに手揚げした“大地”のように力強くて優しい素材感溢れるかりんとうです。

ご注意　－

・アレルギー成分にご注意ください。
・油菓子です。油は、光・酸素・熱により酸化します。冷暗所にて保管してください。

おやつこ

426円（394円＋税）/袋

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明　－

小麦全粒粉100%の万能ホットケーキミックスです。
ミネラル豊富な北海道産の小麦全粒粉にてんさい糖、オホーツク海水の焼塩、アルミニウムフリーのベーキングパウダーのみを使った安心安全の素材。この粉を使えば、卵なしでもふわふわのカップケーキや、もっちりとしたドーナッツが手軽に作れます。調理手順は、牛乳など他の素材と混ぜるだけなので、お子様との3時のおやつ作りに最適です。

ご注意　－

・アレルギー成分にご注意ください。

ともだちビスケット

230円（213円＋税）/袋

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

生地のおいしさをそのまま味わってもらえるとってもシンプルでまっすぐなビスケット。小麦全粒粉の風味や食感を生かし、粗糖や米油はかなり控えめです。
ともだちと一緒に。ともだちへの手みやげに。 コーヒーのおともに。ひとりのじかんに。
いつでもそばに。そんな想いを込めて 「ともだちビスケット」と名付けられたビスケットです。

ご注意 −

・アレルギー成分にご注意ください。
・運搬には細心の注意を払いますが、割れやすい商品のため、お届け時に割れがあるサブレがある可能性があります。

ツバメサブレ

449円（416円＋税）/袋

プレーン

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

まっちんさんが和菓子職人として商品プロデュースをする岐阜・柳ヶ瀬商店街の和菓子屋『ツバメヤ』のサブレです。
ショートニング不使用で、ディンケル小麦の石臼引き全粒粉を使用し、まぁるい形に焼き上げた和サブレ。
さくっほろっとした食感の中にディンケル小麦のナッツのような風味が香る力強くて優しいおいしさです。

ご注意

・アレルギー成分にご注意ください。
・運搬には細心の注意を払いますが、割れやすい商品のため、お届け時に割れがあるサブレがある可能性があります。

いがっこのにんにんクッキー

449円（416円＋税）/袋

大地のおやつ
いがっこの
にんにんクッキー

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

大地のおやつをプロデュースする和菓子職人まっちんの故郷である三重県伊賀上野から発信する“忍者”をモチーフにしたお菓子です。
伊賀米「みえのゆめ」の米粉と北海道産石臼挽き全粒粉を使った生地を、圧搾一番搾り菜種油でカリッと揚げた小さな手裏剣形風のクッキーです。一般に流通する焼菓子に多く使われるショートニング、 香料などの添加物は一切使わず、安心できる素材、体に優しい素材だけで作りました。

ご注意

・アレルギー成分にご注意ください。
・油菓子です。油は、光・酸素・熱により酸化します。冷暗所にて保管してください。

白ごはん.comのラーメン21 あっさり醤油味2人前

594円（550円＋税）/袋

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 －

レシピサイト「白ごはん.com」主宰の冨田ただすけさんが研究開発された、動物性を使わないプラントベース(植物性由来)のラーメンです。
原料はできるだけ国産のものを選びました。
スープは化学調味料などの添加物は一切不使用で、国産丸大豆醤油や圧搾ごま油の豊かな香り、真昆布と国産野菜の旨みたっぷり。麺は国産小麦100%の無かんすい麺で、コシとつるみのある昔ながらの手延べ製法です。

ご注意 －

・アレルギー成分にご注意ください。(小麦・ごま・小豆)
・本品の製造ラインは、えび、かに、卵・乳成分、落花生を含む商品の生産をしています。

白ごはん.comの和風カレーふりかけ

389円（360円＋税）/袋

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 －

おぼろ昆布やかつお節などの和の素材とカレー粉を合わせた、やさしい和風カレー味のふりかけです。
野菜の甘さをプラスするため北海道産野菜100%の野菜フレークもブレンドしました。
ごはんにたっぷりかけておいしく、お弁当にもおすすめです。また、パンやサラダ、炒め物にもピッタリ。無添加なので安心して食べていただきます。

1日30万PVアクセスある和食料理レシピサイト「白ごはん.com」主宰の料理研究家 冨田ただすけさんと、老舗油問屋、山本佐太郎商店が共同開発されたふりかけです。

ご注意 –

・アレルギー成分にご注意ください。
・本品の製造ラインは、えび、小麦、卵、乳を含む商品の生産をしています。

白ごはん.comの粉末だしブレンド

540円（500円＋税）/袋

ふりかけるだけ！
粉末
だしブレンド
無添加で
やさしい味わい

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 –

粉末だしブレンドは、素材6種類のみを合わせて作っていて、化学調味料や香料、酸化防止剤などの添加物は一切不使用で、食塩や砂糖も加えていません。
加熱することが必須でないため、水やお湯に合わせるだけで簡単にだし汁が作れるし、微粉末だからこそ、料理の仕上げのトッピングとして、風味やうま味の底上げがしやすいです。

ご注意 –

・さばが使われております。
・本製品の製造ラインではえび、小麦、卵、乳を含む製品を生産しています。

くるみの木 和グラノーラ

810円（750円＋税）/個

和グラノーラ
くるみの木

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

玄米、青大豆、黒豆、餅玄米、柿など和の素材で作ったグラノ―ラです。
噛めば噛むほど味わいが増し、はちみつの甘さが素材の美味しさを引き立ててくれます。
そのまま召し上がっていただくのはもちろん、ミルクやヨーグルトにかけて、またアイスのトッピングなどでお召し上がりください。
2012年の誕生から、ずっと変わらずくるみの木の工房の手作りです。

くるみの木 手焼きせんべい

1,026円（950円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

創業70年、三代かわらぬ素材と製法により、全行程を手作業で一枚一枚焼きあげたおせんべいです。
機械焼きではない、昔ながらの素朴な味をお楽しみください。

くるみの木 トマトケチャップ

860円（796円＋税）/個

トマトケチャップ
KURUMINOKI

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

国産のフレッシュなトマトを使い、自然な甘みを大切にしたマイルドな口当たりです。

ご注意 −

添加物を使用しておりませんので、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。