APOC 大川雅子 MAPLE CHOCOLATE MIX

1,650円（1,528円＋税）/個

袋(計量スプーン付き)

缶(計量スプーン付き)

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

ピュアメープルシュガーと有機カカオと数種類のスパイスをブレンドしました。

冷たいミルクに混ぜるとチョコレートソースとしてお使いいただけます。
またお湯やホットミルク、コーヒーに混ぜてホットチョコレートにしてもとても美味しいです。
もちろん豆乳やオーツミルクorアーモンドミルクなど冷たいドリンクにも混ぜることができます。

また、バタートーストやアイスクリーム、ヨーグルトやグラノラにもふりかけてお楽しみください。

他にも美味しい組み合わせがあると思いますので美味しい発見がありましたらぜひ教えてくださいね

付属の赤いスプーンは大さじ＝1tbs＝15ml。
こちらのミックスはビターですので甘さはお好みで調節してください。

ご注意 −

・スプーンは特別にお付けいたします。
・高温多湿を避け、常温で保存してください。

・賞味期限にかかわらず、開封後はお早めにお召し上がりください。

APOC 大川雅子 バターミルクパンケーキミックス

1,240円（1,148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 −

黄金配合のバターミルクパンケーキはおいしい味と香り、そしてふんわり感が極上です。
ふんわりと焼くポイントは、表面に気泡が出て全体がふっくらしたら裏返して、両面を3分ほどで焼き上げてください。レモンをしぼり、有塩バター、ホイップとベーコンを添えてアポックスタイルでお召し上がりください。
焼きたてはもちろん冷めても美味しいパンケーキです。

ご注意 −

・小麦、乳製品を使用しています。アレルギーにご注意ください。
・パッケージは変更になる可能性あります。
・高温多湿を避け、冷暗所にて保存してください。
・稀に天然塩田由来の夾雑物があります。ご了承ください。
・アルミ不使用の膨張剤を使用しています。
・賞味期限にかかわらず、開封後はお早めにお召し上がりください。

APOC 大川雅子 Homemade グラノラ 300g

2,610円（2,417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 −

1998年の販売以来、14種類の厳選した材料だけを求めて手作りしています。
ヨーグルトやミルク、豆乳、果物と合わせたり、アイスクリームのトッピングにもどうぞ。
例えばヨーグルトに振りかけて一晩冷蔵庫で寝かせておくと翌朝にはヨーグルトのホエイを吸い上げてしっとりとしたグラノラとチーズのようなヨーグルトに。
ハニーベイクしたグラノラの自然な甘みが広がります。

ご注意 −

・高温多湿を避け、夏季は冷蔵庫で保存してください。
・賞味期限にかかわらず、開封後はお早めにお召し上がりください。

APOC 大川雅子 クレオールスパイスミックス(計量スプーン付き)

1,404円（1,300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 −

ルイジアナ州ニューオリンズのクレオールはアフリカ、西欧や南北のアメリカの食文化の影響を受けた独特の料理スタイルです。
数種類のスパイスとハーブ、ゲランドの塩をオリジナルブレンドしました。
スープやサラダ、卵料理、魚や肉、から揚げ、バニラアイスなどに。
アポックでは、パンケーキに振りかけ、メープルシロップをかけ、甘い辛い塩っぱい酸っぱいの四味一体をお楽しみいただいています。
大口善介さんの素敵なイラスト缶でお届けいたします。

ご注意 −

・今回の予約販売限定で、計量スプーンを特別にお付けいたします。
・高温多湿を避け、常温にて保存してください。
・賞味期限にかかわらず、開封後はお早めにお召し上がりください。

Trabajo 廣野由香 ヴィエノアと春のコンフィチュールのセット

3,348円（3,100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 −

ヴィエノアと春らしい苺とフランボワーズのコンフィチュールのセットです。大きめに焼いたヴィエノアにお召し上がりの際にコンフィチュールを挟んで召し上がって下さい。

ご注意 −

・運搬には細心の注意を払いますが、クッキーが割れやすい商品のため、お届け時に割れがあるクッキーがある可能性があります。
・アレルギーにご注意ください。
・賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

石本暁子 いちご缶2023

2,700円（2,500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 −

ペカンナッツをキャラメリゼしてホワイトチョコレートをコーティングしたお菓子が私の最近イチオシのお菓子です。
苺をフリーズトライしたパウダーとキャラメルパウダー2種類の食べ比べしてみてください。
深さがあるので半分食べたところで「！」となるお楽しみもあるクッキー缶。

ご注意 −

・アレルギー成分にご注意ください（小麦、卵、乳成分、アーモンドを使用しております）
・梱包、運搬には細心の注意を払いますが、割れやすい商品の為割れ、かけや割れが生じることがあります。
・湿気に弱い為、開封後は缶の蓋はしっかりとお閉めください
・賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください

いちごサンドのプチボックス

1,296円（1,200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 −

店舗でも大変人気のCHECK＆STRIPEの専属パティシエが、いちご特集のために一つ一つ丁寧に焼き上げました。

サクサクのクッキーにいちごチョコをサンドしました。いちごの甘酸っぱい風味を楽しめます。
ほんのりといちごが香る、ピンク色の可愛らしいサクサクメレンゲとセットでのご紹介です。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。（クッキー：小麦、卵、乳、大豆　メレンゲ：卵）
・賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がり下さい。

たまちゃんの木苺とショコラのジャム

918円（850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 −

コクのあるビターチョコレートと木苺の甘酸っぱくおいしい 香りを合わせたジャム。そのまま食べてもおいしいです。
カリッっと焼いたトーストはもちろん、クレープやパンケーキにもおすすめです。

ご注意 −

・賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。
・冷暗所で保存ください。
・開封後は冷蔵庫での保存をお願いいたします。

ベニマンの自家製ジャム

1,080円（1,000円＋税）～/本

あまおうイチゴ

あまおうイチゴとママレード

ベリーベリー(あまおうイチゴとブルーベリーのミックス)

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

季節ごとのフルーツを使い、ていねいにジャムをお作りしております。
果物本来の味をお召し上がりいただけるようなジャムに仕上げました。
パンやヨーグルトとの相性の良さはもちろんのこと、お気に入りの組み合わせを見つけていただけると嬉しく思います。
ペクチン・保存料などの添加物を使用しておりません。
安心してお召し上がりくださいませ。

ご注意 −

・直射日光、高温多湿をさけて冷暗所に保存してください。
・開封後はカビが生えることがあります。必ず冷蔵庫(10℃以下)に保存し、清潔なスプーンを使用して早めにお召し上がりください。

NEIGHBOR FOOD イチゴのグラノラ

918円（850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 −

ネイバーフードの定番グラノラ、おからをベースにしたグラノラのイチゴ版。
フリーズドライのイチゴとドライイチゴ入り。
ヨーグルトや、ミルクと合わせてイチゴ風味をお楽しみいただけます。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。(大豆、アーモンド、カシューナッツ、乳)
・冷暗所で保存ください。開封後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい 。

MONTO TABLE いちごの米粉ガレット(グルテンフリー)

1,458円（1,350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 −

定番の無農薬米粉100%のザクザクとした食感の米粉のガレットのいちご味です。いちごの香りとほのかな酸味が春らしい、季節限定のガレットです。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。
・冷暗所で保管の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

MONTO TABLE いちごのガスパチョドレッシング

1,080円（1,000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 −

いちごをベースに柑橘、トマトの香りが重なるガスパチョドレッシングです。サラダや魚介類にとてもよく合います。

ご注意 −

・冷暗所に保管の上、開封後は冷蔵庫に入れ賞味期限に関わらず早めにお召し上がりください。
・アレルギーにご注意ください。

Uf-fuの紅茶 ティーバッグ Spring アソートセット

1,188円（1,100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 −

春が旬の苺やベリー、ベリーと共に楽しみたい、春におすすめのお茶5種類を１袋ずつセットにしました。
苺やベリーを使ったお菓子と合わせたり、また春の季節にお勧めの紅茶をセットにしていますので、気分に合わせてお楽しみいただけます。

セット内容
2gティーバッグ5種類 × 各1袋入り
(アンバー、ペパーミントティー、アールグレイ、アマンドバニーユ、ノッテ)

・アンバー：ダージリン ファーストフラッシュ(春摘み)に、ブルガリアンローズ精油と日本産ドライカモミールをブレンド。
ローズとベリーは、同じバラ科の植物ということもあり、好相性。

・ペパーミントティー：ミントが甘く柔らかに広がる、飲みやすいペパーミントティー。ペパーミントの甘く爽やかな味わいが苺の酸味を柔らかな印象に。

・アールグレイ：中国紅茶の代表格である キームンに、ベルガモット香料で香り付けした紅茶。柑橘の香りがベリーの香りをより華やかに。

・アマンドバニーユ：アッサムティーにアーモンドのビターな香りとバニラの甘さを絶妙にブレンド。アーモンドの香りがどこか桜の香りを思い出させてくれます。ミルクティーもお勧めです。

・ノッテ：鹿児島産有機レモングラスに、ラベンダーとベルガモットの香りを加えて。爽やかな香りが苺の甘味にも良く合います。ノンカフェインなので時を選ばずに楽しめるお茶。