

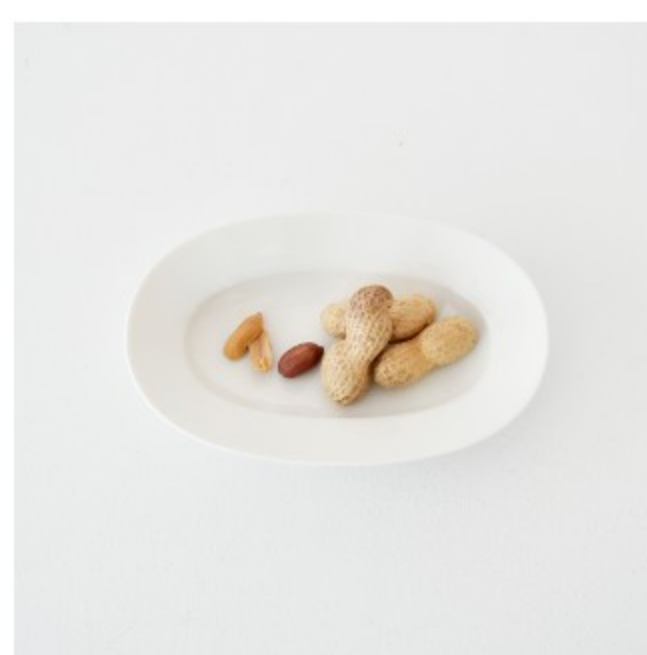
## TUTITONE 焙煎落花生 おおまさり 100g

1,404円 (1,300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



大粒の実を割ることなく、ふっくら仕上げるのは、時間をかけた天日干しと低温焙煎のおかげ。  
このサイズを焙煎で食べれるのはめずらしいTUTITONEらしい焙煎落花生です。

### ご注意

- ・アレルギーにご注意ください。
- ・高温、多湿、直射日光を避けて常温で保存してください。
- ・落花生は焙煎しておりますので色のばらつきが生じることがございます。
- ・自然の環境で育ったものですので、豆のサイズや形には多少の違いがあります。
- ・落花生の殻には消臭及び吸湿効果があり再利用が可能です。

## TUTITONE 焙煎落花生 ちばはんだち 100g

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



濃厚でコクのある味わい。

高級品種であるちばはんだち。歴史があるからこそ手間もかかる品種を、さらに手間暇惜しまず、こだわりの製法で作りました。

TUTITONEだからこそ出せた味わい深いコクと風味をお楽しみください。

#### ご注意

- ・アレルギーにご注意ください。
- ・高温、多湿、直射日光を避けて常温で保存してください。
- ・落花生は焙煎しておりますので色のばらつきが生じることがございます。
- ・自然の環境で育ったものですので、豆のサイズや形には多少の違いがあります。
- ・落花生の殻には消臭及び吸湿効果があり再利用が可能です。

## TUTITONE ピーナッツペースト 100g

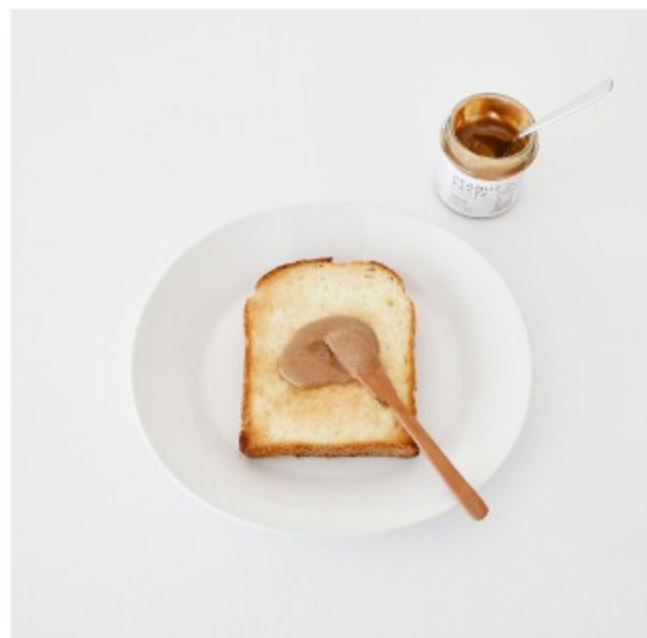
1,512円（1,400円+税）/本



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

---



落花生そのものの味わいをペーストに。

ポリフェノールがたっぷり含まれる薄皮もそのままに、ミネラル豊富な広島県呉市蒲刈産の藻塩を使用し作りました。

パンはもちろん、お料理にもいろいろ！

和え物や、カレーや鍋のコク出しにも。

ご注意

---

- ・アレルギーにご注意ください。
  - ・ピーナッツの油分が分離していますのでよく混ぜてお召し上がりください。（油が分離するのはシンプルで、厳選された素材だからこそ。）
  - ・少し経つと油分が上に溜まってきます。開封のたび、瓶の底から全体をしっかりと混ぜてから、お召し上がりください。
  - ・開封後は10℃以下で冷蔵保存し、お早めにお召し上がりください。
- 

TUTITONE 白葱たれ 白 80g

864円（800円＋税）/本



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

---



自然のもの、体にいいものだけで作ったネギの美味しさ広がる「白葱たれ 白」。  
ネギのシャキシャキ感を楽しみながら 甘みと旨みをしっかり味わえる万能たれです。

決め手は「ネギ油」。ネギの青い部分のみを压榨一番搾りの国産なたね油を使いじっくり低温で揚げ、香りづけしたネギ油を細かく刻んだネギ（白い部分）に熱々のままジュワッとかけています。  
使用しているいりこは香川県「いりこのやまくに」のいりこを丁寧に粉末にし、麴は山口県「光浦醸造」の米麴を、塩は呉市・蒲刈の藻塩、そして生姜は、尾道市・向島の潮風生姜を。  
ひとつひとつ生産者の顔の見える材料を使い、手間を惜しまず作りました。

ご注意

---

- ・高温多湿を避け常温で保存してください。
  - ・よく混ぜてお召し上がりください。
  - ・開封後は冷蔵保存でお早めにお召し上がりください。
  - ・本製品の黒い粒は粉末いりこの一部です。粉末いりこの原料である片口いわしはえび・かにが混ざる漁法で採取しています。
  - ・本製品の製造工場では落花生（ピーナッツ）を含む製品を製造しています。
- 

TUTITONE 白葱たれ 赤 80g

1,512円（1,400円+税）/本



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

---



フライド白葱が香ばしく、ピリ辛スパイスが食欲そそる。落花生のザクザク食感も嬉しいクセになる味、白葱たれ 赤。

ネギをじっくり揚げたフライド白葱。香ばしさが増し、旨味とコクもしっかりと。

いりこは、香川県「いりこのやまくに」のいりこを、にんにくは青森県の福地ホワイトを、そしてもちろん、落花生は、協農園の「ちばはんだち」を使って。協農園の葱と落花生の嬉しいコラボレーションです。

食べかた、楽しみかた、いろいろ

白葱たれ 赤は、「味変」に強力な助っ人！

- ・お好み焼きに
- ・ハンバーガーやピザ、目玉焼きに
- ・ソーセージや焼き鳥にも、
- ・ソーメンやうどんのつゆに入れて
- ・鍋のタレに入れても。

しっかりした味付けにこそ、ほんの少し加えるだけで、家庭ではあまり出せないちょっとスペシャルな「味変」に。

ご注意

- 
- ・アレルギーにご注意ください。
  - ・高温多湿を避け常温で保存してください。
  - ・よく混ぜてお召し上がりください。
  - ・開封後は冷蔵保存でお早めにお召し上がりください。
  - ・本製品の黒い粒は粉末いりこの一部です。粉末いりこの原料である片口いわしはえび・かきが混ざる漁法で採取しています。