AMAM＋菓子店 アマム缶

3,700円（3,426円＋税）/箱

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

AMAM+（アマムプリュ）菓子店の焼き菓子は、北海道の豊かな大地と自然が生み出す上質な素材で作られています。
太陽に恵まれた小麦、香り高い牧場直送の発酵バター、地元産のビーツから作られた砂糖、そして大地をかけまわる元気な平飼い鶏の有精卵。
これらの素材を使い、心を込めて丁寧に焼き上げています。北海道の大地と素材の恵みをお楽しみください。
「アマム缶」は北海道の美しい森で楽しく過ごす鳥たちを表現しました。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。（一部に卵、乳成分、小麦を含む）
・細心の注意を払って梱包と発送をしておりますが、商品の特性上輸送中に割れが生じることがございます。
・直射日光を避けて冷暗所にて保存してください。
・賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

Uf-fuのお紅茶 ノエル 2023 Winter

1,188円（1,100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。
ホリデーシーズンをイメージさせ、軽やかで温かみがあり、お茶の時間が楽しくなる味わい。
2023年のノエルは、フローラルな香りと穏やかな味わいを持つアッサムティーをベースにし、より華やかな味わいに仕上がりました。
ストレートはもちろん、ぜひミルクティーでもお楽しみください。

Uf-fuの紅茶 C&S ティーバッグ

864円（800円＋税）〜/袋

20個入りのセット

10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 酒種酵母のシュトーレン

1,836円（1,700円＋税）/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 −

自家製の酒種酵母を使って、ゆっくり発酵させて作ったシュトーレンです。甘さは控えめ、生地の旨味をお楽しみください。

ご注意 −

・アレルギー成分にご注意ください。
・冷暗所で保存の上、カットした後は、ラップで包んで乾燥しないよう保存下さい。

NEIGHBOR FOOD 紅玉のジャム

864円（800円＋税）/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 −

長野の市川果樹園さんの紅玉を使ったジャムです。トーストやヨーグルトに添えてお召し上がりください。

ご注意 −

・高温多湿を避け、冷暗所で保存ください。
・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。

白ごはん.comのラーメン21 あっさり醤油味2人前

632円（585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の粉末だしブレンド

540円（500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 −

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。

白ごはん.comの和風カレーふりかけ

421円（390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。

あゆピー

432円（400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 −

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。

いがっこのにんにんクッキー

486円（450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。

ツバメサブレ

486円（450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。

おやつこ

464円（430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。

大地のかりんとう 80g

497円（460円＋税）/袋

黒糖

塩

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。

おからのかりんとう 90g

443円（410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 −

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。

おいものかりんとう 80g

497円（460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 −

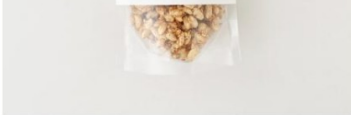
日本の大地で力強く育った上質なさつま芋を、純国産米油で皮ごとカリッと揚げました。
カリカリ、ポリポリ、止まらないおいしさです。素材が持つ味わいをそのままシンプルに生かした職人の技が輝く芋かりんとうです。

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。

くるみの木 和グラノーラ

810円（750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 −

玄米、青大豆、黒豆、餅玄米、柿など和の素材で作ったグラノーラです。
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

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。