Uf-fu ティーバッグ Spring アソートセット

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 −

新生活がスタートする春、気分をリフレッシュしたい時や一息ついてリフレッシュしたい時に楽しみたい、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。

●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。ブルガリアンローズの香りが心地よく、春の訪れを感じさせてくれる華やかな香りと味わいです。水出し冷茶もおすすめです。

●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気分をリフレッシュさせてくれます。

●ソレイユ：ルイボスティーに、ベルガモット香料で香り付けしたウーフでも人気のルイボスブレンド。タンブラーに入れて、職場に持っていくのにもおすすめです。

●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：国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。”ノッテ”はイタリア語で”夜”という意味。時を選ばず、リラックスしていただける香り豊かなハーブティーです。

Uf-fuの紅茶 CHECK&STRIPEオリジナルティー

864円（800円＋税）～/袋

バニラブレンド ティーバッグ10個入りのセット

ラベンダーミントブレンド ティーバッグ10個入りのセット

バニラブレンド ティーバッグ20個入りのセット

ラベンダーミントブレンド ティーバッグ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 バナナブレッド 手づくりキット

972円（900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 −

バナナとリンゴジュース（豆乳でも可能）をご用意いただくだけで、おやつや朝食にぴったりなバナナブレッドを作ることができるキットです。
バナナは茶色くなったくらいのよく熟したものを使うのがポイントです。卵・乳製品不使用。

ご注意 −

・アレルギー成分にご注意ください。
・賞味期限はお届けより半年ですが、高温多湿を避け、冷暗所で保存の上、開封後は使い切ってください。
・オーブンでの焼成となります。型は18㎝のパウンド型をご用意ください

NEIGHBOR FOOD オートミールとレーズンのクッキー 手づくりキット

756円（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 −

たっぷりのオートミールとレーズンを使ったアメリカンタイプのクッキーです。ご用意いただくのは、豆乳のみ。出来上がった生地をスプーンで天板に落として焼くだけ。卵・乳製品不使用。

ご注意 −

・アレルギー成分にご注意ください。
・賞味期限はお届けより半年ですが、高温多湿を避け、冷暗所で保存の上、開封後は使い切ってください
・約20個のクッキーが作れます。
・オーブンでの焼成となります

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。

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―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。