

UNE TABLEのおいしいもの(4 items)



UNE TABLE(ユヌターブル)

ユヌターブルの合言葉は「マイニチ ムリナク オイシクタノシク」。
有機生姜をはじめ、料理に使う食材は安心・安全であることも大切にしていますが、そこにストイックになるのではなく、一番には「おいしい」という無邪気な気持ちで選びたい。
そうして出会った食材を、丁寧に調理することで「やっぱりおいしい!」を作り出し、誰かにお裾分けしていけたらと考えています。

2024年夏の贈り物 petit 予約販売

YAECAのTシャツとトートバッグ(3 items)

石川隆児さんの器(8 items)

スタジオブレバのティーポット(2 items)

mature ha.の帽子(6 items)

fog linen workのブランケット(3 items)

辻和美さん × 木村硝子店のグラス「zoomer+ (ズームプラス)」(3 items)

トラネコボンボンのいろいろ(19 items)

多鹿治夫鉄製作所/TAJIKA (鉄)(3 items)

フランジュールのリネンパイルのタオル(11 items)

CHECK&STRIPEオリジナル リバティプリントラミネートのポーチ(6 items)

UNE TABLEのおいしいもの(4 items)

CAKE STANDの焼き菓子(2 items)

ベニマン(ジャム) (5 items)

日曜日のごちそう 森下さんのおいしいもの(3 items)

DE CARNERO CASTE (カステラ) (1 item)

CONTENTのブルーベリージンジャーシロップ(1 item)

CHECK&STRIPEオリジナルクッキー(2 items)

KINTO × トラネコボンボンのウォーターボトル(1 item)

TEMBEAの帆布のバッグ「クルちゃんとテニス」(2 items)

高石紀子さんの焼き菓子(1 item)

洋菓子教室doux ferblancのサブレットロン(1 item)

石本暁子さんのクッキー缶(1 item)

UNE TABLE シンプルジンジャーシロップ

1,231円 (1,140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



有機栽培生姜と砂糖のみで作るシンプルなシロップはすっきりとした甘みと生姜のピリリとした刺激が特徴です。

お湯や炭酸水割りはもちろん、紅茶やミルクなどにお砂糖代わりにお使いいただいたり、ビールや焼酎などのアルコールとも好相性。

ご注意

・防腐剤などは一切使用しておりませんので、開封後は必ず冷蔵庫保存の上、お早めに召し上がってください。

UNE TABLE 小夏のジンジャーシロップ

1,259円 (1,166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



高知の名産、土佐小夏を使用しています。

ジューシーな果肉と香り高い皮に独特の香りと食感が癖になるワタの部分もたっぷり使ってジンジャーシロップに仕上げました。

ソーダ割りはもちろんトロミがかき氷のシロップにもオススメです

ご注意

・防腐剤などは一切使用しておりませんので、開封後は必ず冷蔵庫保存の上、お早めに召し上がってください。

UNE TABLE プラムのジンジャーシロップ

1,259円 (1,166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



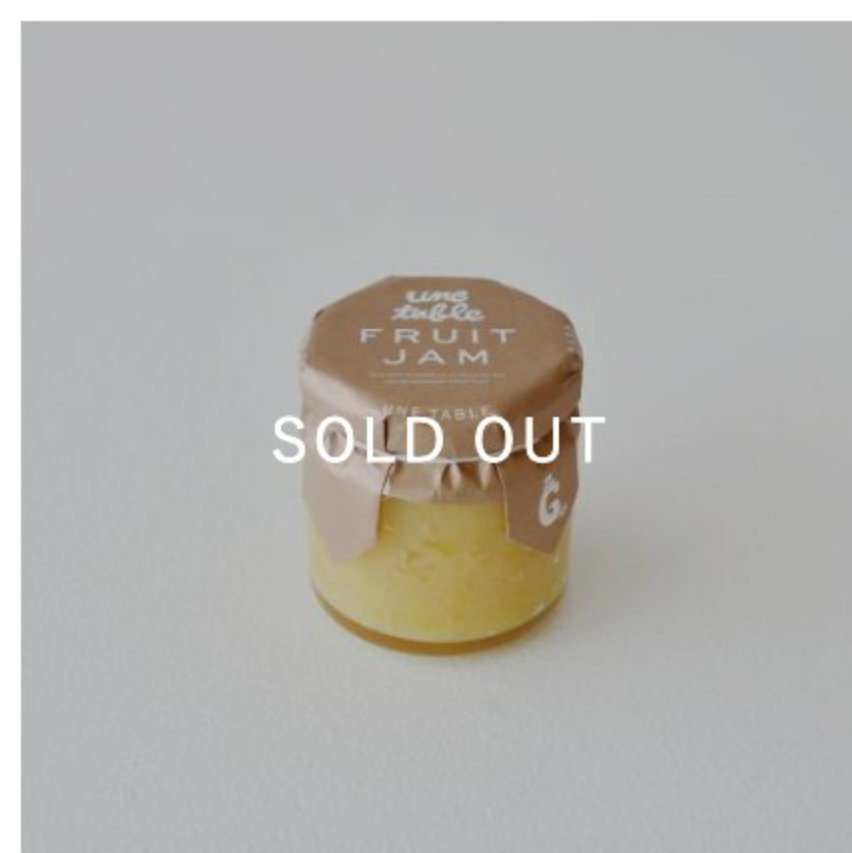
その見た目の美しい色と酸味が魅力のプラムはジンジャーシロップとの相性も抜群。まずは、炭酸水で割ってすっきりとした味わいのジンジャーエールをお試しください。またトマトとの相性もいのでドレッシングにお使いいただくのもおすすめです。

ご注意

・プラムの品種が時期によって変わりますので色味が違う場合がございますのでご了承ください。
・防腐剤などは一切使用しておりませんので、開封後は必ず冷蔵庫保存の上、お早めに召し上がってください

UNE TABLE 小夏ジャム

996円 (922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

高知産の無農薬栽培の小夏を丸ごと使って爽やかなジャムにしました。ヨーグルトやトーストに。またお酢と油とお塩で混ぜてドレッシングにしてサラダにするのもオススメです。

ご注意

・防腐剤などは一切使用しておりませんので、開封後は必ず冷蔵庫保存の上、お早めに召し上がってください