AMAM＋菓子店 ビスキュイアマムとビスキュイスノウのセット

4,914円（4,550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 −

ビスキュイアマムとビスキュイスノウの特別なセットです。

ビスキュイアマム
AMAM＋菓子店の北海道プレーンがぎっしり入ったクッキー缶です。
北海道の美味しい素材を使いシンプルに丁寧に焼き上げたサブレ達。
AMAM＋菓子店のスペシャリテです。どうぞ大地の恵みをお楽しみください。

ビスキュイスノウ
北海道の雪をイメージした食感・見た目のビスキュイスノウ。口に入れた時の感動を是非味わって頂きたい一品です。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。（どちらの商品も一部に小麦粉・乳・卵を含む、またビスキュイスノウはナッツも含む）
・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。

NEIGHBOR FOOD トマトレモネード

972円（900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 −

神戸市西区産の完熟トマトと、レモン、みかんジュースで作ったシロップです。水や炭酸水で割ってドリンクに(4~5倍に薄めてください)。かき氷のシロップにもおすすめです。

ご注意 −

・高温多湿を避け、冷暗所で保存ください。
・開封後は冷蔵庫で保存の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。

NEIGHBOR FOOD おかず味噌(完熟南高梅)

972円（900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 −

和歌山県山本農園さんの完熟南高梅とお味噌、きび糖を合わせた梅が丸ごと入ったおかず味噌。冷奴にのせる、キュウリなどの野菜のディップに。ごはんのおともにも。

ご注意 −

・高温多湿を避け、冷暗所で保存ください。(夏期高温時は開封前も冷蔵庫で保存ください。)
・開封後は冷蔵庫で保存の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。
・原材料由来の固形物が混じる時もあります。よく振ってからお使いください。

MONTO TABLE トマトのドレッシング

1,080円（1,000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 −

無農薬のトマトの旨みがたっぷり詰まったドレッシングです。
野菜のサラダにも肉系、魚介系のサラダにも良く合います。

ご注意 −

・冷暗所に保管の上、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。

MONTO TABLE トマトと梅のジャム

1,080円（1,000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 −

梅の程よい酸味とフルーティーなトマトの味わいが相性の良い組み合わせです。
パンにヨーグルト、アイスクリーム、チーズにも良く合います。

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。

MONTO TABLE 無農薬ブルーベリーの米粉ガレット

1,728円（1,600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 −

無農薬米粉100%(グルテンフリー)の定番ガレットに無農薬のブルーベリーを練り込んだ夏らしいガレットです。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。(一部にナッツ、大豆製品含む)
・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。

白ごはん.comの無添加・無調味のだしパック(9g×8袋入)

891円（825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 −

5つの天然だし素材のみのブレンドで、味わいはすっきりしつつも濃いうま味と香りを感じられます。うま味が強いから薄めても美味しく、普段使い&おもてなしのどちらにも使える便利なだしパックです。

調味料は本来なら後から料理に合わせて自分で加えるものという考えから、このだしパックはまず、「無調味である」ことにこだわりました。無調味であると同時に、「化学調味料・酵母エキス・たんぱく加水分解物などを不使用」であることも、この商品の大きな特徴の一つです。
また、だし取り後は袋を破ってふりかけ等に捨てずに活用いただけます。

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の粉末だし

448円（415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 −

天然の4つのだし素材だけを組み合わせ、添加物や塩・砂糖などの調味料は使用しておりません。だし素材のみの組み合わせにリニューアルすることで、“だし感”をアップし、“さまざまな料理に活用しやすく”しました。微粉末なので、水やお湯にまぜるだけで、簡単に だし汁が作れ、みそ汁や煮物など手軽に活用いただけます。おひたしや炒 め物、サラダなどに仕上げにふりかけるだけで風味付けやうま味足しができます。

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のだしブレンド

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 −

白ごはん.comのだしブレンドは、だし汁を飲んだだけでほっとできるような、やさしさと美味しさを両立したくて、余計なものは入れず、シンプルにかつお節、昆布、あご、干し椎茸の４つの天然素材だけを混ぜ合わせています。
昆布もかつお節も粉ではなく、食べて素材感が感じられるぎりぎりの細かい形状に。昆布は天然羅臼昆布を粗いチップ状に、かつお節は薄削りした後に、粉砕機にかけるという加工を行っています。
1袋で水500mlでのだし取りが、基本の濃さなら8〜9回分、薄めなら13〜14回分が目安です。

ご注意 −

・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。

マヨピー

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 −

国産もち玄米をその日に精米して焼き上げた生地に、自然の味そのまんまマヨネーズ、国産丸大豆のたまり醤油、粗糖、米あめをからませた特製マヨあられと、大粒で風味豊かな有機ピーナッツの組み合わせ。
マヨネーズは、開放鶏舎で育った鶏の卵、圧搾一番搾り菜種油、国産りんご果汁使用の純りんご酢、粗糖などこだわりの材料でできており、うま味調味料不使用です。
サクッと軽い食感のあられは、マヨネーズの程よいコクと酸味に、たまり醤油と粗糖をほんのり効かせた和風の味わい。そこに大粒のピーナッツをカリッとひと噛み。思わず手が止まらない、何ともくせになるおいしさです。

ご注意 −

・アレルギー成分にご注意ください。ピーナッツ、卵、大豆を使用しています。
・直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存ください。

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。