おいしいもの(18 items)

CONTENT ブルーベリージャム

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 −

自家栽培の無農薬ブルーベリーを使用。甘く熟し深い紺色になるまで待って収穫しているからこその、濃い味わいです。

ご注意 −

・冷暗所(可能であれば冷蔵庫)にて保存して、開封後は冷蔵保存の上お早めにお召し上がりください。

MONTO TABLE タルトタタンのジャム

1,188円（1,100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 −

毎年人気のタルトタタンのジャム
りんごの酸味と甘味、キャラメリゼの香ばしさが秋にぴったりのジャムです。りんごは高橋農園さんの減農薬のりんごを使用しています。

ご注意 −

・冷暗所に保管してください。
・開封後は冷蔵庫に入れ、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 りんごとローゼルのドレッシング

1,188円（1,100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 −

りんごの甘酸っぱさに、ローゼルの爽やかな酸味が加わった色味も可愛いドレッシングです。
野菜のサラダ、魚介類を使ったサラダによく合います。
りんごは高橋農園さんの減農薬のりんごを使用しています。

ご注意 −

・冷暗所に保管してください。
・開封後は冷蔵庫に入れ、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。
・アレルギーにご注意ください。（一部にりんごを含む）

MONTO TABLE 栗の米粉ガレット

1,836円（1,700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
秋の味覚栗の渋皮煮をふんだんに練り込みました。ザクザクした食感と栗の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。(一部に大豆製品、乳製品、ピーナッツを含む)
・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。

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

920円（852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。