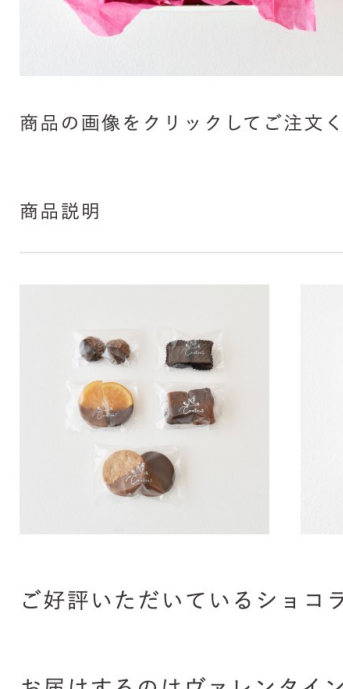


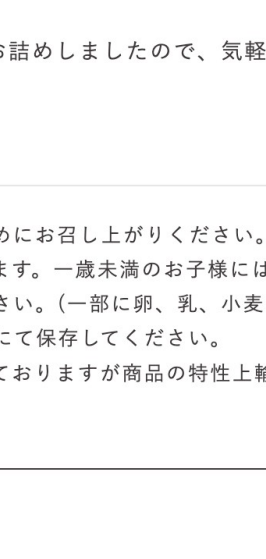
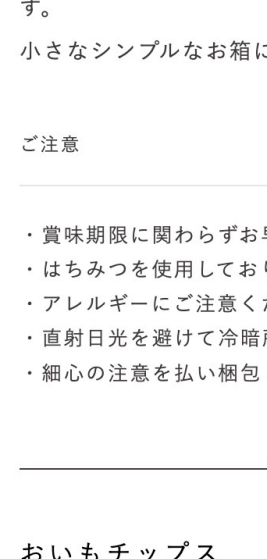
おいしいもの(19 items)

CONTENT ショコラ グルマン 2,268円（2,100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



ご好評いただいているショコラのおやつに、新たなバージョンをご用意しました。

お届けするのはヴァレンティンが終わった頃ですが、まだまだチョコレートが美味しい季節。

美味しいクーベルチュールで仕上げたボンボンショコラやオレンジット、サブレなどを小箱に詰めました。

クーベルチュールを使い仕上げた3種類のサブレ、国産減農薬オレンジの自家製コンフィを使ったオレンジット、ボンボンショコラ2個、ショコラを纏わせた小さなガトーショコラ（無農薬自家栽培の生薬のコンフィ入り）。

ショコラと相性の良い無農薬自家栽培のフランボワーズをサブレとボンボンショコラに使用しています。

小さなシンプルなお箱にお詰めしましたので、気軽な贈り物にもどうぞ。

ご注意

- ・賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。
- ・はちみつを使用しております。一度未開のお子機には絶対に与えないでください。
- ・アレルギーにご注意ください。（一部に卵、乳、小麦を含む）
- ・直射日光を避けて冷蔵所に保管してください。
- ・細心の注意を払い梱包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。

のり巻 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



精米したの国産もち米を使い、さくっと香ばしく焼き上げたあらねに、国産丸大豆たまり醤油と粗糖をからませ、厳選した有明産の海苔を巻きました。

食べた瞬間に広がる海苔の豊かな香り、噛みしめると感じるもち米の旨み、少し甘さを抑えたキリッとした甘辛たまり醤油味。

シンプルな素材がそれぞれを引き立て、豊かなハーモニーが口の中に広がります。

ご注意

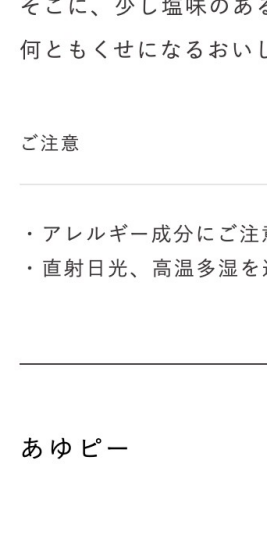
- ・アレルギー成分にご注意ください。（大豆を使用しています）
- ・直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存ください。

梅ざらめ 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



精米したの国産もち米を使い、さくっと香ばしく焼き上げたあらねに、紀州南高梅の梅肉と粗糖をまぶしました。

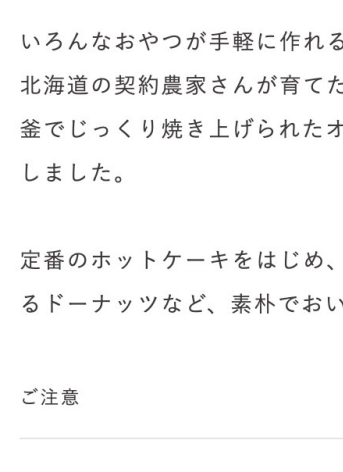
もち米の自然な旨みとともに、梅のさわやかな香りと酸味が広がり、粗糖のざくざくした食感がアクセント。

南高梅の梅干としそ梅酢だけで作った梅肉、国産丸大豆たまり醤油、もち米あめなど、素材のおいしさを生かしています。

ご注意


- ・アレルギー成分にご注意ください。（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。

マヨビー 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



マヨネーズ味のあらねと有機ピーナッツを組み合わせた、その名も“マヨビー”。

精米したの国産もち米を使って焼き上げたサクッと軽い食感の生地、自然の味そのまんまマヨネーズ、小麦を使わない国産丸大豆たまり醤油、粗糖をからませた特製マヨあらね。

マヨネーズのほどよいコクと酸味が醤油と粗糖がほんのり効いた和風の味わいです。

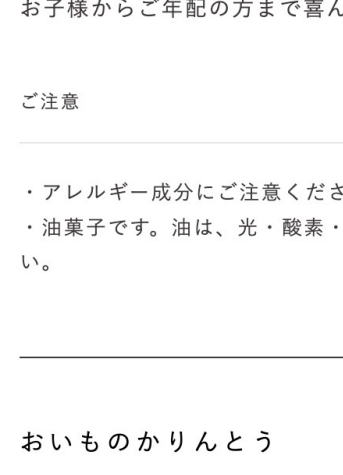
そこに、少し塩味のある大粒で風味豊かな有機ピーナッツをカリッとひと噛み。

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。

あゆビー 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



国産もち米100%の生地をいてねに焼き上げ、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ねと、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

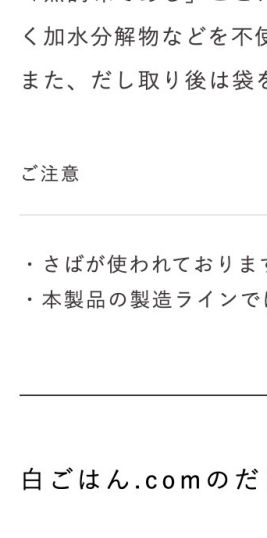
- ・アレルギー成分にご注意ください。（ピーナッツ、大豆を使用しています。）
- ・直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存ください。

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



いろんなおやつが手軽に作れる粉、その名も“おやつこ”。

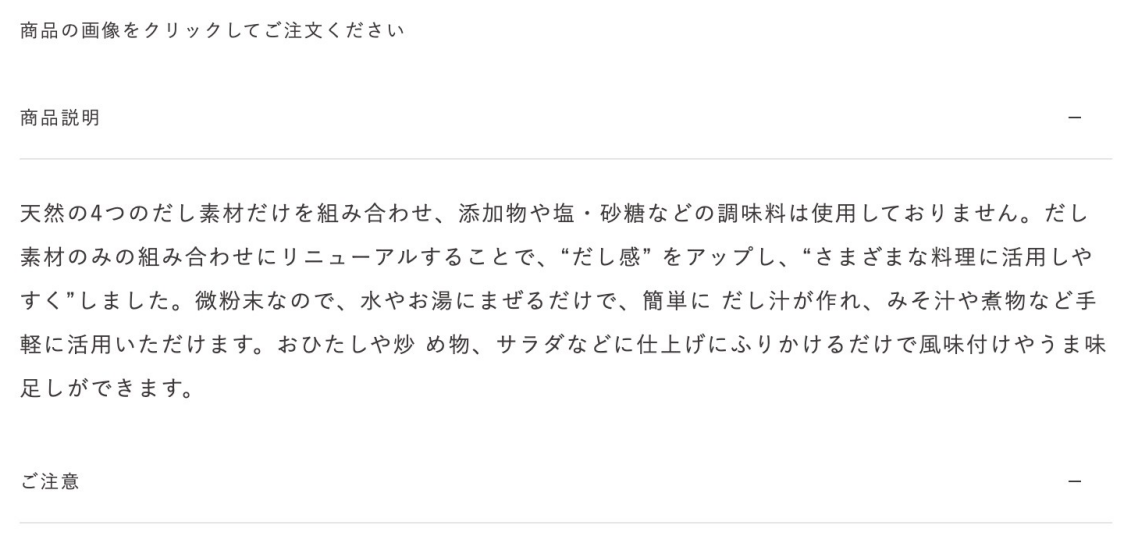
北海道の契約農家さんが育てた小麦の全粒粉に、体を冷やさないと言われる北海道産てんさい糖、直火釜でじっくり焼き上げられたオホーツク海水の焼塩、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを配合しました。

定番のホットケーキをはじめ、ふわふわカップケーキ、ざくざくスコーン、ふかふかどらやき、まんまるドーナツなど、蒸补でおいしいおやつがあとという間にできますが！

ご注意

- ・アレルギー成分にご注意ください。（小麦を使用しています）
- ・直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存ください。

大地のかりんとう 497円（460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



北海道産石臼挽き小麦全粒粉、岐阜県産小麦粉、平飼いの精卵、粗糖などの厳選素材を使用し、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あふ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。（小麦、大豆を使用しています）
- ・油菓子です。油は、光・酸素・熱により酸化します。直射日光・高温多湿を避け冷蔵所に保管してください。

おからのかりんとう 443円（410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



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締め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。（小麦・大豆を使用しています）
- ・油菓子です。油は、光・酸素・熱により酸化します。直射日光・高温多湿を避け冷蔵所に保管してください。

おいしいかりんとう 497円（460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



日本の大地で力強く育った上質なさつま芋を、新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

- ・油菓子です。油は、光・酸素・熱により酸化します。直射日光・高温多湿を避け冷蔵所に保管してください。

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、はちみつのかきかす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。

白ごはん.comの無添着・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とも濃いうま味と香りが感じられます。うま味が強いから薄めても美味しく、普段使いにまぜ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・たんば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、だし汁を炊んた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、余計なものを入らず、シンプルにかつお酢、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。

昆布もかつお粉ではなく、食べて素材感が感じられるざりざりの細かい形状に。昆布は天然羅臼昆布を粗いチップだけに、かつお節は薄削りした後に、粉碎機にかけてという加工を行っています。

1袋で水500ml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で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。

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、三代からめ素材と製法により、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。