

おいしいもの(18 items)

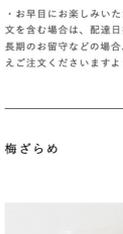
CONTENT サブレショ コラフルール(お花のサブレ)

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



サブレ生地は北海道余市の山中牧場の発酵バター、フランスベック社のカカオパウダーを使用し、ヴァローナ社のホワイトチョコのガナッシュをサンド。可愛らしい見た目と色合いでコントンの人気者です。

ご注意

- ・冷蔵所にて保存して、開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・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。

・お早目にお楽しみいただきたく、焼き上がり次第一番早いタイミングで発送いたしますため焼き菓子のご注文を含む場合は、配達日指定のご対応が難しくなっております。長期のお留守などの場合、配達のご対応ができませんので、発送時期にご在宅いただけることをご確認のうえご注文くださいますようお願いいたします。

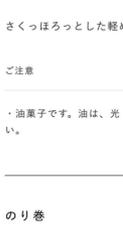
梅ざらめ

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



精米したでの国産もち米を使い、さくっと香ばしく焼き上げたあられに、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。

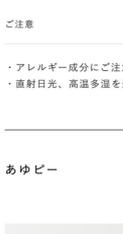
おいもチップス

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



厳選した国産さつまいろを皮ごと薄くスライスし、国産米油でいねいに手揚げしてほんのり粗糖みつをかけました。

さくっほろっとした軽めの食感でお芋の素朴な風味と優しい甘みが広がります。

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て保管してください。

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



精米したでの国産もち米を使い、さくっと香ばしく焼き上げたあられに、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。

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れと有機ピーナッツを組み合わせた、その名も「マヨビー」。

精米したで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に、自然の味そのままマヨネーズ、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れ。

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

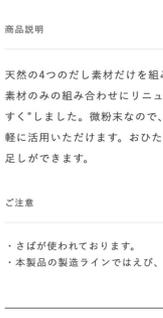
国産もち米100%の生地をいねいに焼き上げ、丸大豆たまり醤油と粗糖のみで味付けしたあゆの形のあられと、厳選した風味豊かな有機ピーナッツの、たのしい、おいしい、組み合わせです。

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)
- ・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、平飼い有精卵、粗糖などの厳選素材を使用し、国産米油で一本一本でいねいに手揚げした「大地」のように力強く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。
- ・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て保管してください。

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しめて味わっていただきたい素材の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て保管してください。

おいものかりんとう

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

日本の大地で力強く育った質なさつまいろを、純国産米油で皮ごとカリッと揚げました。カリカリ、パリパリ、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手かりんとうです。

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、はちみつや甘さで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召し上がってください。

2012年の誕生から、ずっと変わらないくるみの木の工房の手作りです。

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潤いと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、普段使いや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

- ・さばが使われています。
- ・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、だし汁を飲んだけて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状に、かつお節は薄削りした後、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

- ・さばが使われています。
- ・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、三代からぬ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。