

おいしいもの (25 items)

餅屋と亀 かきもち

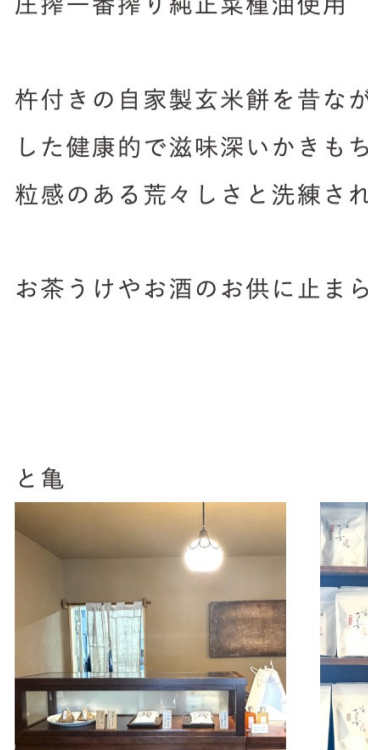
800円 (741円+税) ~ /個



玄米

胡麻

梅かつお



フェンネル

クミン

味噌チャットマサラ

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

信州産古代米餅米

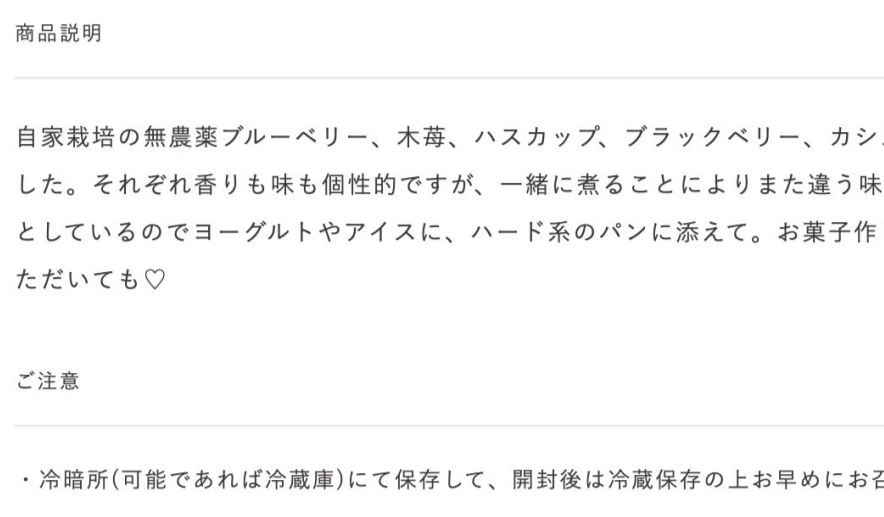
压榨一番搾り純正菜種油使用

杵付きの自家製玄米餅を昔ながらの製法でゆっくりと自然乾燥させた質素な菜種油を使用し丁寧に手揚げした健康的で滋味深いかきもち

粒感のある荒々しさと深練された酒脱な味わいがあなたの味覚をよきよき古の記憶をよびます

お茶うけやお酒のお供に止まらない大人のスナック

と亀



長野県松本市にある小さな餅屋「と亀」は、もち米を主役にした品々を日々丁寧に手づくりしています。素材は、地元のお米も積極的に、遠くの土地の記憶や、その奥にひそむ物語にも、静かに目を向け、それぞれが無理なく寄り添い、自然に響き合うように、ゆっくりとカタチにしています。

ご注意

- ・開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・高温多湿・直射日光を避け、保存してください。

CONTENT ミックスベリージャム

1,080円 (1,000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、木苺、ハスカップ、ブラックベリー、カシスをミックスして煮上げました。それぞれ香りも味も個性的ですが、一緒に煮ることによりまた違う味わいが生まれます。さらっとしているのがヨーグルトやアイスに、ハード系のパンに添えて。お菓子作りの副材料としてお使いいただいても♡

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。

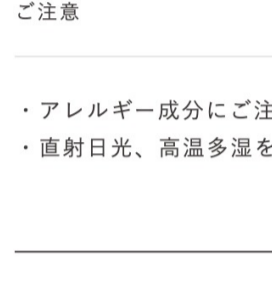
梅ざらめ

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



精米したて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じしました。

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。

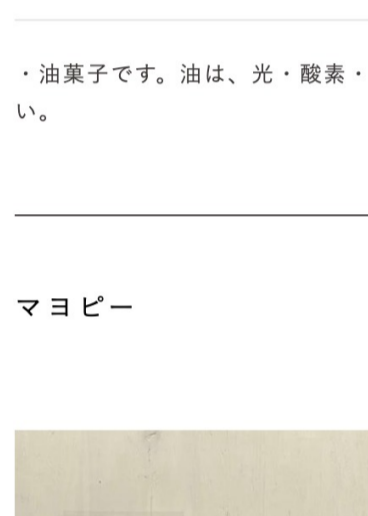
南高梅の梅干としそ梅酢だけで作った梅肉、国産丸大豆たまり醤油、もち米あめなど、素材のおいしさを生かしています。

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。

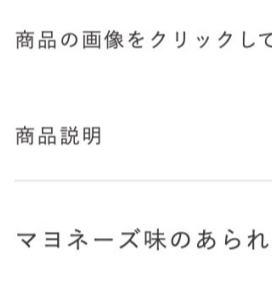
のり巻

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



精米したて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芋たまり醤油味。

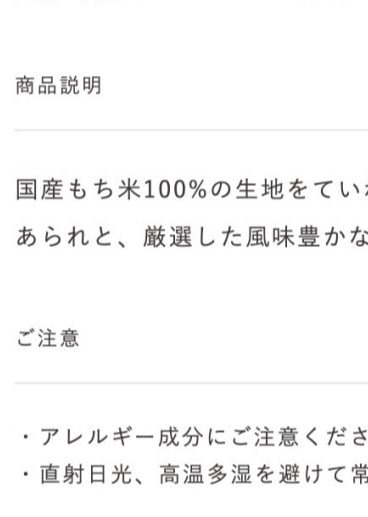
シンプルな素材がそれぞれを引き立て、豊かなハーモニーが口の中に広がります。

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。

おいもちチップス

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芋を皮ごと薄くスライスし、国産米油でおいに手揚げしてほんのり粗熱みつをかけました。

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・高温多湿を避け冷暗所にて保管してください。

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

マヨネーズ味のアられと有機ビーナッツを組み合わせた、その名も“マヨビー”。

精米したて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、自然の味そのまままヨネーズ、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に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ビ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。(ビーナッツ、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ビーナッツの、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。(ビーナッツ、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

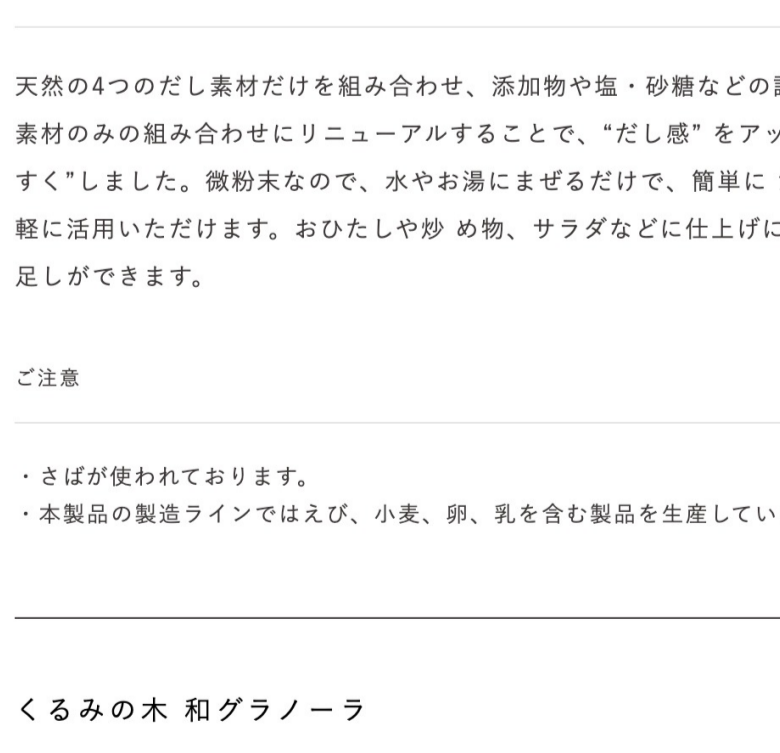
北海道産石臼挽き小麦全粒粉、岐阜県産小麦粉、平飼い有精卵、粗糖などの厳選素材を使用し、国産米油で一本一本ていねいに手揚げした“大地”のように力強く優しい素材感あふれるかりんとうです。

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・高温多湿を避け冷暗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、压榨一番搾りの菜種油で揚げました。

カリッとかため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。

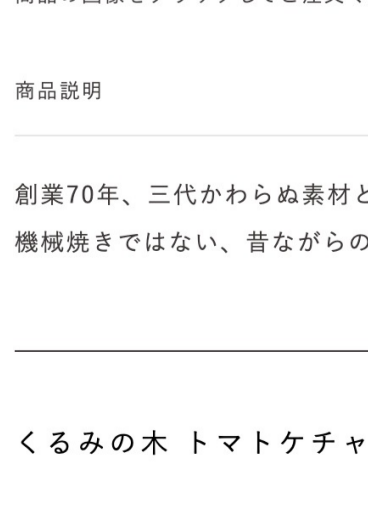
お子様からご年配の方まで喜んで頂けるかりんとうです。

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。直射日光・高温多湿を避け冷暗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



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、韓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・高温多湿を避け冷暗所にて保管してください。

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でも美味しく、普段使いの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

- ・さび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たくて、余計なものを入れず、シンプルにかつお節、昆布、あじ、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よりニュアラルすることで、“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と風味付けやうま味足しができます。

ご注意

- ・さび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 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、特など約10種類の素材で作ったグラノーラです。

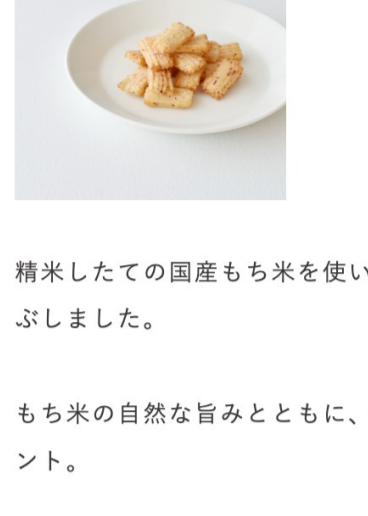
噛めば噛むほど味わいが増し、はちみつのかきかきで素材の美味しさを引き立ててくれます。

そのまま召し上がりがいいだけでなく、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が、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。