おいしいもの(28 items)

MONTO TABLE 小夏のジャム

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 —

無農薬栽培の小夏のジャムです。

爽やかな酸味と香りがこの季節にぴったりです。

パンやヨーグルト、アイスクリームに添えてお楽しみください。

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。
・アレルギーにご注意ください。

MONTO TABLE 無農薬レモンの米粉ガレット

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）の定番ガレットに淡路島の自然栽培のレモンがたっぷり入れて焼き上げました。
レモンが香る爽やかなガレットです。

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。

MONTO TABLE ノビルソース

864円（800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 –

自生のノビルをたっぷり使った春の野草のソースです。
醤油にベース酸味をきかせたソースにノビルの香りが食欲をそそります。餃子のタレとして野菜、肉、魚料理のソースとしてお楽しみください。

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。
・アレルギーにご注意ください。

MONTO TABLE レモンとディルのドレッシング

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 −

淡路島の自然栽培のレモンとディルのドレッシングです。

レモンのすっきりとした酸味にディルが優しく香ります。

野菜サラダ、魚介を使ったサラダによく合います。

ご注意 −

・冷暗所に保管の上、開封後は冷蔵庫に入れて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。

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

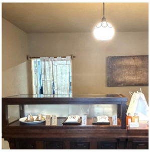
商品説明

信州産古代米餅米
圧搾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上質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洗練された酒脱な味わいがあなたの味覚をゆさぶり古の記憶をよびさます

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



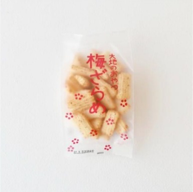
長野県松本市にある小さな餅屋「と亀」は、もち米を主役にした品々を日々丁寧に手づくりしています。素材は、地元の恵みを大切にし 遠くの土地の記憶や その奥にひそむ物語にも 静かに目を向け それぞれが無理なく寄り添い 自然に響き合うように ゆっくりとかたちにしていきます。

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。

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。

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。

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芋を皮ごと薄くスライスし、
国産米油でて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・高温多湿を避け冷暗所にて保管してくださ

い。

マヨピー

464円（430円＋税）/袋

大地のおやつ
マヨピー

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 ー

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“マヨピー”。

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に、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 ー

・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

464円（430円＋税）/袋

大地のおやつ
あゆピー

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。）
・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、まんまるドーナッツなど、素朴でおいしいおやつがあっという間にできあがり！

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

大地のかりんとう
カカオ

カカオ

大地のかりんとう
黒糖

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 −

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。
・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

おからのかりんとう
塩

塩

おからのかりんとう
黒糖

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。(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、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 –

・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の粉末だし

448円（415円＋税）/袋

白ごはん.comの粉末だし
粉末だし
・かつお節
・さば節
・昆布
・煮干し

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。

くるみの木 和グラノーラ

880円（815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

トマトケチャップ
KURUMINOKI

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。