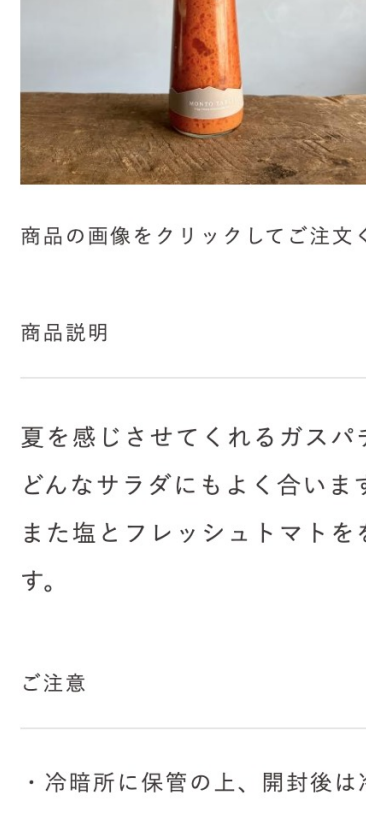


おいしいもの(27 items)

MONTO TABLE ガスパチョ ドレッシング

1,080円 (1,000円+税) / 瓶



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明

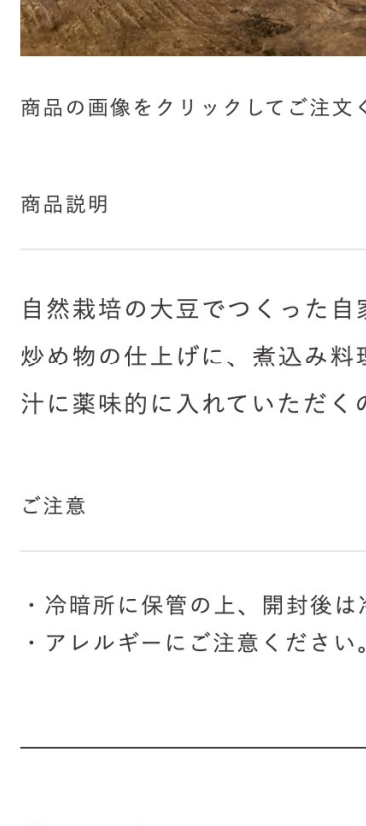
夏を感じさせてくれるガスパチョをドレッシングにしました。
どんなサラダにもよく合います。
また塩とフレッシュトマトをを加えて味を整え、冷製パスタやそうめんのソースとしてもおすすめです。

ご注意

・冷蔵所に保管の上、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。

MONTO TABLE ミックスベリーとラム酒のジャム

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

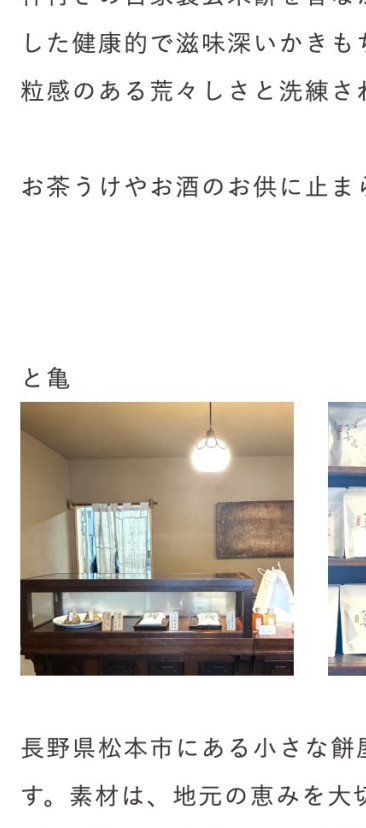
人気のミックスベリーのジャムにラム酒の香りをきかせた大人のジャムです。
パナやアイス、チーズなどと一緒に楽しみください。

ご注意

・冷蔵所に保管の上、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。

MONTO TABLE 豆板醤

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

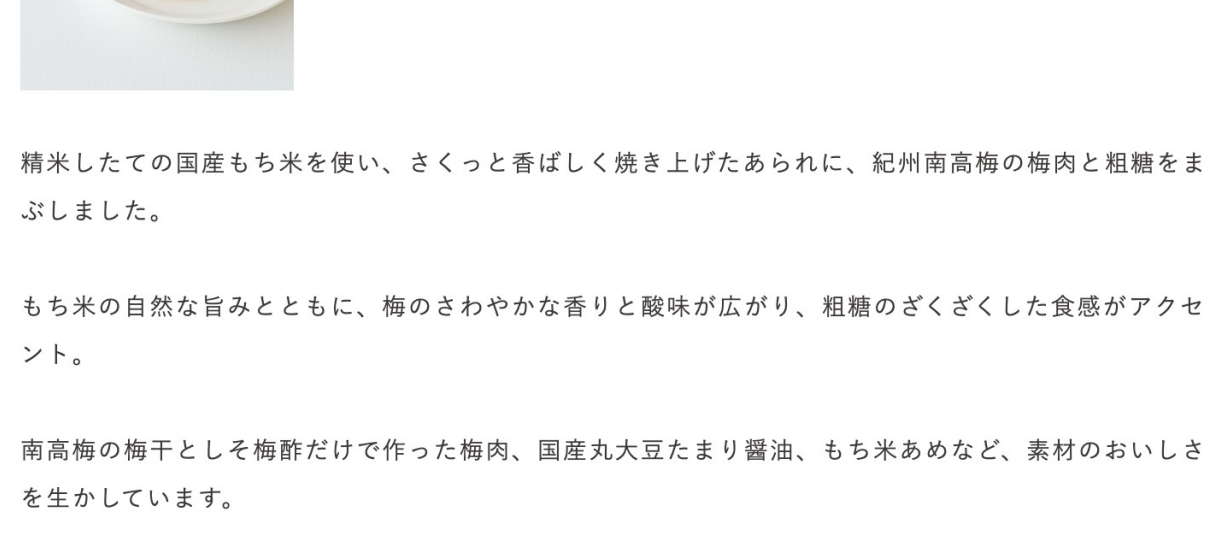
自然栽培の大豆でつくった自家製の豆板醤です。
炒め物の仕上げに、東洋風料理のアサントに、肉魚の下味にお使いいただけます。また雞類やお味噌汁に薬味的に入れていただくのもおすすめです。

ご注意

・冷蔵所に保管の上、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。(大豆を使用しています)

餅屋 と龜 かきもち

800円 (741円+税) 〜/ 国



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塩味深いかきもち
粒感のある寛々しさと洗練された酒酸な味わいがあなたの味覚をゆきふり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

と龜

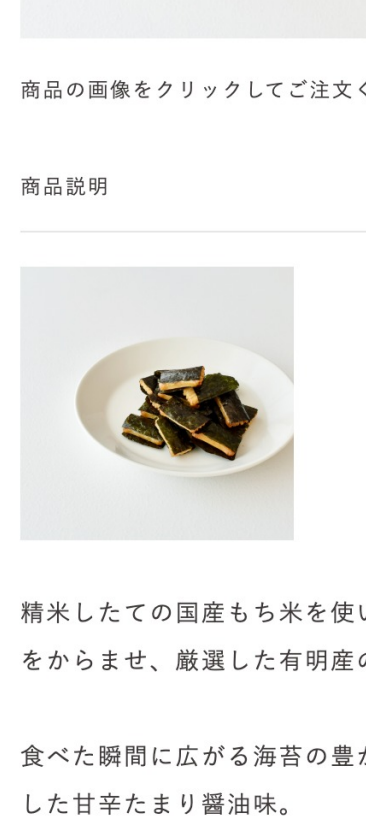
長野県松本市にある小さな餅屋「と龜」は、もち米を主役にした品々を日々丁寧に手づくりしています。
素材は、地元のお米を大切にし 遠くの土地の記憶や その奥にひそむ物語にも 静かに目を向け それぞれが無難なく寄り添い 自然に響き合うように ゆっくりとかたみにしています。

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。

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。

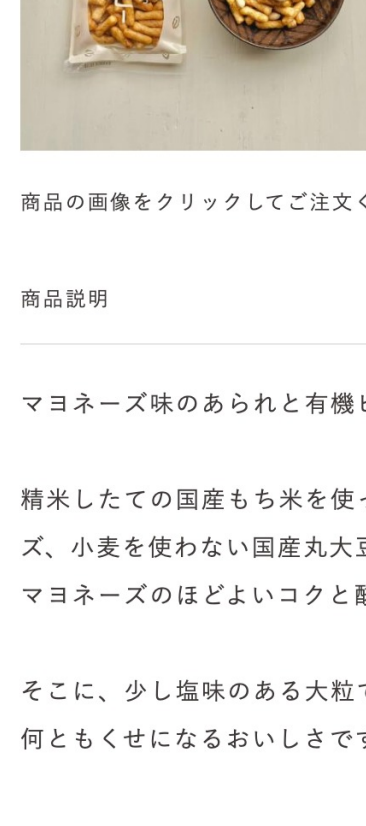
シンプルな素材がそれぞれを引き立て、豊かなハーモニーが口の中に広がります。

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。

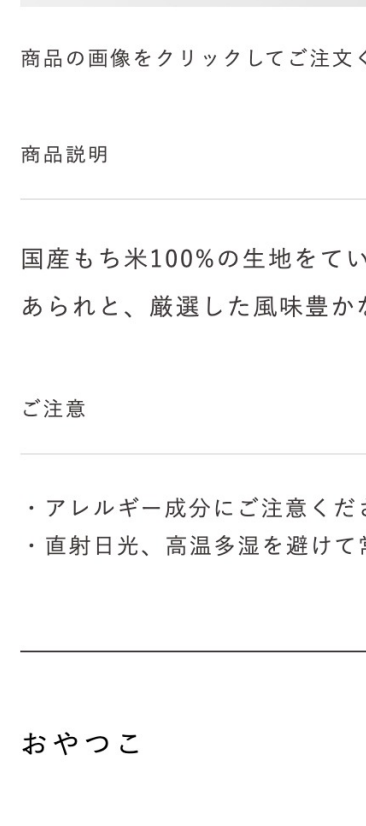
さくっほろっとした軽めの食感とお芋の素朴な風味と優しい甘みが広がります。

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。

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

マヨネーズのあら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、小麦を使わずに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。

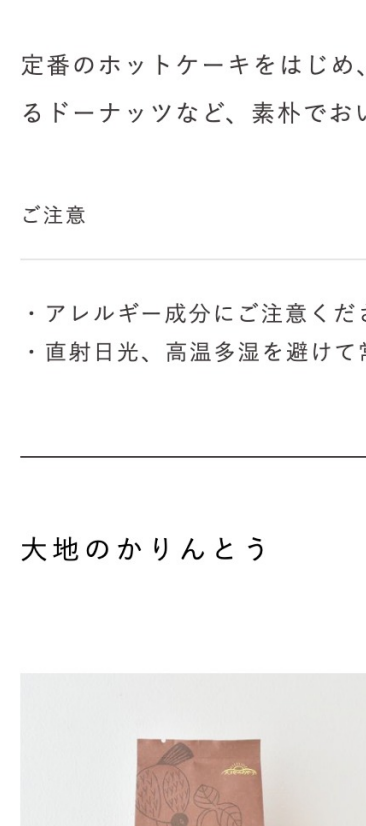
何ともくせになるおいしさです！

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

いろう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。

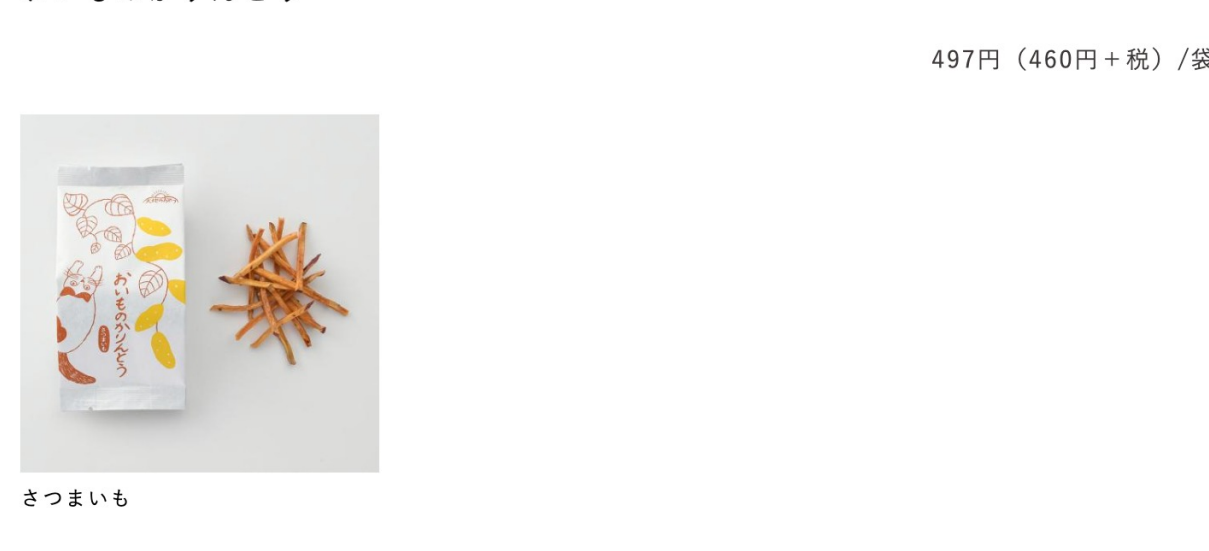
定番のホットケーキをはじめ、ふわふわカップケーキ、ざくざくスコーン、ふかふかからやき、まんまんドーナッツなど、素材とおいしいおやつが揃ったという点にできあがり！

ご注意

・アレルギー成分にご注意ください。(小麦・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

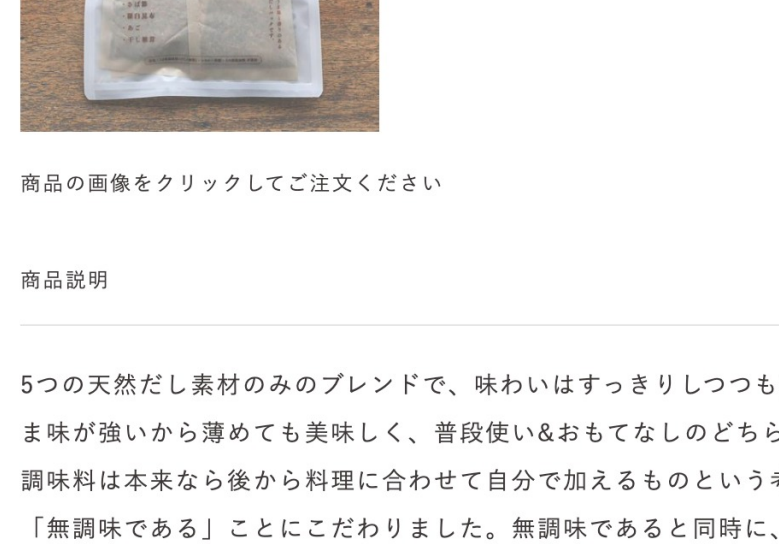
北海道産石臼挽き小麦全粒粉、岐阜県産小麦粉、平飼い有精卵、粗糖などの厳選素材を使用し、国産米油で一本一本ていねいに手揚げした“大地”のように力強く優しい素材感あふれるかりんとうです。

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。

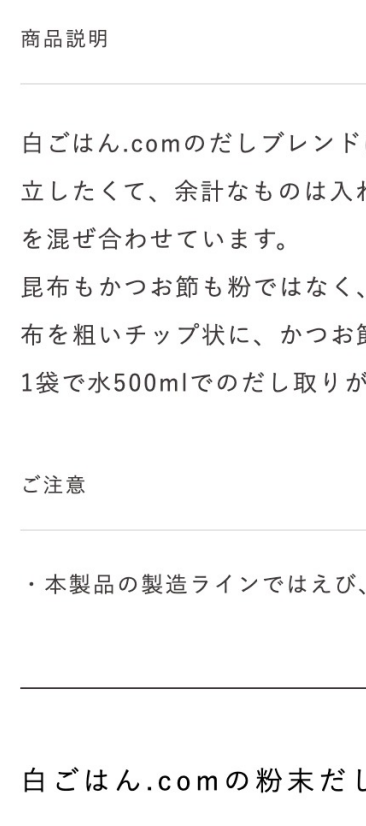
お子様からご年配の方まで喜んで頂けるかりんとうです。

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。

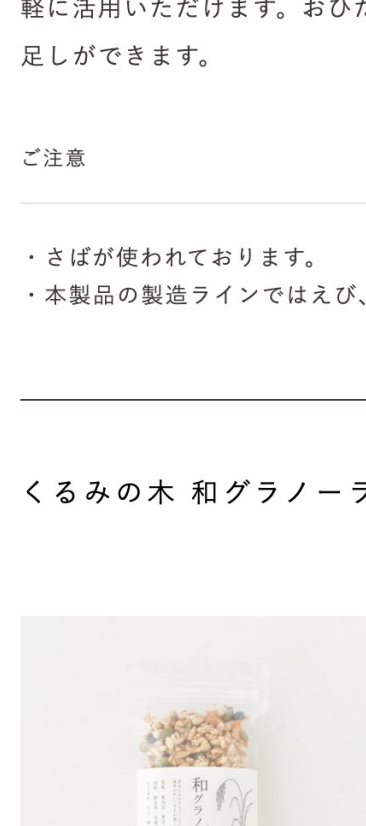
カリカリ、ポリポリ、止まらないおいしさです。素材が持つ味わいをそのままシンプルに生かした職人の技が輝く芋かりんとうです。

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て保管してください。
・本製品の製造ラインでは、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

1,188円 (1,100円+税) / 袋



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、余計なものはいれず、シンプルにかつお節、昆布、あび、干し椎茸の4つの天然素材だけを混ぜ合せています。

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、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

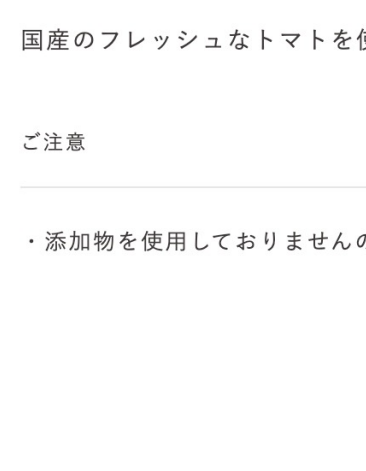
天然の4つのだし素材だけを組み合わせ、添加物や塩・砂糖などの調味料は使用していません。だし素材の組み合わせにユニークなことで、“だし感”をアップし、“さまざまな料理に活用しやすく”しました。微粉末なので、水やお湯にまぜるだけで、簡単にだし汁が作れ、みそ汁や煮物など手軽に活用いただけます。おひたしや炒め物、サラダなどに仕上げにふりかけただけで風味付けやうま味足しができます。

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、小麦、卵、乳を含む製品を生産しています。

くるみの木 グラノーラ

880円 (815円+税) / 国



商品説明

玄米、青大豆、黒豆、餅米と小麦の素材で作ったグラノーラです。

噛めば噛めば甘みが増し、はちみつのかき混ぜるだけで、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ただけで風味付けやうま味足しができます。

2012年の誕生から、ずっと愛用者あふくるみの木の工房の手作ります。

ご注意

・本製品の製造ラインでは、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

1,179円 (1,092円+税) / 国

商品説明

創業70年、三代わ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、昔ながらの素材柄をお楽しみください。

ご注意

・本製品の製造ラインでは、小麦、卵、乳を含む製品を生産しています。

くるみの木 トマトケチャップ

920円 (852円+税) / 国

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い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早めにお召し上がりください。