



万能こんにやくめん
25g×10個 税込590円

秋まで在庫限りです。こんにやくの食味が良く、煮物、炒め物、鍋物等様々な料理にご利用いただけます。



讃岐カレーうどん
200g×2袋 税込280円

とろろとしてコクのあるスープにうどんがよくなる様、お手軽でおいしくカレーうどんです。



**淡路島産
手延御陵ふとそうめん**
1束 (200g) 税込340円
5束 紙箱入 税込1,750円
8束 紙箱入 税込2,770円

平安時代からの伝統の技を現代に守り、今に伝える、上質の平岡ふとそうめん。通常より少し太めです。



昆布入だし酢
360ml 税込540円

老舗造り師の手掛けた、本格的な昆布だし酢。熟成させた純米酢に旨味を加えたお酢です。



柚子入ごまドレッシング
200ml 税込540円

柚子の風味が豊かな本格派。サッパリもちろん、揚げ物やしゃぶしゃぶにも最適です。



あご入りふりだし
8g×18袋 税込720円

国産のあご(魚骨)や鰹、鮫、昆布、乾燥した国産天婦羅衣を使用した万能調味料です。



顆粒かつおだし
200g 税込720円

厳選した国産天婦羅衣を素材に使用し、水分を除去した。風味豊かなだしのお湯です。



やっとかめかめ
93.5g 税込500円

混ぜて作る簡単です。くらみが入っており、食べごたえがあります。お味噌汁や味噌汁にもおすすめです。



ふりかけ海の友まぜまぜ
86.5g 税込500円

国産かつおが入った味の香りのするおみずです。ご飯によく合います。



すりごま白
85g 税込300円

上質な国産を産地直送し、過度なすり加減によりしっかりと通びよく仕上げた海苔のすりごまです。



香り舞
100g 税込720円

厳選された国産産地直送し、いつもの工程を経て製造された一品。芳醇な香りのかつお節です。



本枯れ節かつお節
2g×8袋 税込370円

熟成した本枯れ節の旨味と香りがたっぷりとなつた、かつお節 振りパックです。



ゆず皮のお菓子
70g 税込380円

九州産のゆず皮を使用したお菓子です。ゆずの皮とあんこの味が絶妙です。



安納芋のお菓子
90g 税込380円

種子島産安納芋を使用した甘納豆です。安納芋の甘みがゆず皮とよく合います。



丹波黒豆の甘納豆
80g 税込380円

大豆の旨味と黒豆の風味が絶妙です。ゆず皮の甘みとあんこの風味が絶妙です。

新発売



ひとくちカレーせんべい
50g 1袋 税込300円
10袋以上お買い上げで 税込280円

ひとくちカレーせんべい。黒胡椒もみりや本枯れ節の旨味と香りが絶妙です。



健康茶
15g×20袋 税込890円

ハブを中心に、12種類の成分をブレンドした、弊社オリジナルの大人気健康茶。飲みやすさと豊富な栄養が特徴です。



秋限定商品
花入りしょうが湯
25g×5袋 税込400円

しょうがのしぼりに生姜と花入、あんこを配合し、お湯で飲むだけでお湯がおいしくなります。



秋限定商品
おしろこ
25g×5袋 税込400円

煎茶、国産小豆に黒豆きな粉を入れ、甘味を和えたおしろこに仕上げました。



秋限定商品
くず湯 / 抹茶くず湯
25g×5袋 税込各400円

本意をふんだんに使用し、優しい甘みで仕上げました。風味豊かなお湯をお楽しみください。

※角切昆布なら切る手間が省けます。

『甘酢こんぶ』レシピ

簡単、30分ですぐ煮える！
おいしい『甘酢こんぶ』の作り方

<材料>

喜昆布	100g
砂糖	100g
酢	60ml
特製めんつゆ	100ml
みりん	60ml
水	200ml
酢水 <small>（酢水）</small>	80ml
いりごま	700ml
	適量

<作り方>

- ①角に切った喜昆布を酢水に約30分つけておく。
 - ②厚手の鍋に砂糖、酢、特製めんつゆ、みりん、水を入れ、一煮立ちさせる。
 - ③①をザルで水切りし、②へ加えフタをし、約30分間弱火で柔らかくなるまで煮る。
 - ④フタをとり、程よく煮詰めて出来上がり。お好みで、いりごまを加えるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。
- ※昆布をつけた酢水は、お好みで塩・砂糖・特製めんつゆ等を加えていただきますと、昆布風味の美味しい浅漬けの素になります。
季節の野菜を漬けてお召し上がりください。



喜昆布

北海道産

小 100g 税込1,020円

中 210g 税込2,030円

大 330g 税込3,030円

北海道産で取れた天然厚葉昆布一等品を乾燥し、じっくり熟成させ旨味を凝縮させました。肉厚で柔らかいのに煮崩れしません。



角切昆布

120g 税込1,020円

北海道産で取れた天然厚葉昆布一等品を角切にしたお料理用昆布です。自家製の昆布佃煮にどうぞ。



北海

きざみ昆布

1袋 税込380円

10袋以上お買い上げで

30g 税込350円

北海道産の天然厚葉昆布一等品を細切したきざみ昆布。使う手間も省けて、火の通り早く、煮物や炒め物に便利です。



特選・北海昆布(紙箱入)

小 150g 税込2,030円

中 200g 税込2,530円

大 300g 税込3,530円



喜昆布うすば

80g 税込540円

北海道産のうすばの厚葉昆布は、遠征に際して柔らかいので、昆布巻きなどに最適です。



国産小芽ひじき

20g 税込400円

ひじきの萌芽を使用しているのもでも柔らかいです。美味頂けますが旬と、幅広く使えます。



国産カットわかめ

18g 税込400円

国産の品質で西京わかめを使用。ゆわすそのまま食べて、おろしかなで揚げたてにも使えます。



有機ごま使用
しそひじき

40g 税込370円

国内産しそひじきの旨味と有機ごままで香ばしく仕上げたソノタイプのみじん切。みそご飯にも。



麴のふりかけ
胡麻入り かつお舞

55g 税込370円

国産産に仕上げた旨味かつお舞のふりかけです。冷蔵の味噌などにもよく合います。



昆布のふりかけ
味そふと / 味そふとわかめ入り

30g 税込各380円

昆布を細かく削り、乾燥させてふりかけ用にしました。ふりかけ用に、バスタブとお好みで。



とろろ汁

8食入 税込520円

北海道産の厚葉ひじきと昆布を、細かく削り、乾燥させたお手軽な調味料です。



梅約5%
はちみつ梅

280g 税込1,050円

皮が薄く、果肉の柔らかいから青果梅をばちみつ漬にしました。5%の減塩タイプです。



まぜご飯の素
香りごぼう

110g 税込470円

お好みの具材と合わせて、混ぜ、お米と混ぜて炊くと混ぜご飯です。



まぜご飯の素
五目しょうが

110g 税込470円

しょうがの旨味、風味を生かした混ぜご飯です。しょうがの風味が特徴です。



まぜご飯の素
五目ひじき

110g 税込470円

ひじきとしょうがの旨味を生かした、混ぜご飯です。お米と混ぜて炊くと混ぜご飯です。



まぜご飯の素
野沢菜とちりめん

110g 税込470円

野沢菜とちりめんを混ぜた、混ぜご飯です。お米と混ぜて炊くと混ぜご飯です。



まぜご飯の素
梅酢山菜きのこ

110g 税込470円

梅酢と山菜きのこを混ぜた、混ぜご飯です。お米と混ぜて炊くと混ぜご飯です。

イメージ画像：野沢菜とちりめん

簡単、便利。
2合の炊きたてご飯に混ぜるだけ。