



にっぽんのやさしいごはん

Japan Brand



「美味しいご飯は人を幸せにする」そんな思いから日本の風土と人が磨きあげたこだわりの食品を集めました。四季折々の自然の中から生み出される様々な食材、その食材を無駄なく使うための調理や保存方法。日本食はそんなやさしさで溢れています。*和食は日本人の伝統的な食文化として2013年にユネスコの無形文化遺産にも登録され、世界中から注目されています。

もくじ

和三盆	美しい四季と折りを込めた和三盆のお菓子 【象東】	29	味噌	三年味噌に余念(四年)なし。 【石井味噌】	34
和紅茶	純粋に、和風に。ゆるりといただく。 【秋月園】	29	梅干	「晴れの日」にふさわしい最高品質、「南高梅」 【紀州南高梅】	35
日本茶	富士山の麓からお届けしています。 【うちの茶舗】	30	宗田節	日本一の宗田節の産地、土佐の地域ブランド 【ウェルカムジョン万カンパニー】	35
おやつ	みんなに長く愛される 30年後のおやつ作り 【大地のおやつ】	30	お吸い物	金沢の老舗“金箔屋さくだ” 【金箔屋工芸 さくだ】	36
醤油	日本各地の蔵元がこだわった、本当に美味しい醤油 【職人醤油】	31-32	赤米	生産者である故に伝えたい想いは人一倍 【レッドライスカンパニー】	36
お米	美味しいお米にとことんこだわる 【隅田屋】	33	かつおぶし	この国の味、ここから。日本橋の老舗 【にんべん】	37
海苔	創業明治五年。大森本場海苔問屋。 【吉田商店】	33	ふりかけ	“食道楽”が極めた味の芸術品 【錦松梅】	38
こんぶ	創業以来、守りつづけてきた“直火釜炊き製法” 【廣川】	34	スープ	北海道の美味しいものを蔵出して 【NORTH FARM STOCK】	38



にっぽんの やさしいごはん

素材選びと製法にこだわった産地自慢の
からだに良い美味しいものをお取り寄せ。

株式会社 大崎商会
EST <http://osaki-shokai.com/>

おやつ

みんなに長く愛される 30年後のおやつ作り

大地のおやつ Gifu

『大地のおやつ』は、和菓子職人「まっちゃん」×老舗油屋「山本佐太郎商店」のコラボレーションにより誕生したお菓子シリーズです。“大地”を感じてもらえるような力強く優しいおやつを、岐阜から全国に向けて発信しています。



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、純国産米油で一本一本ていねいに手揚げた“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。



黒糖
黒糖の素朴で優しい甘さが広がります。



塩
素材のおいしさを自然塩が引き立てます。



大地のかりんとうセット
商品番号 **OES-C116**
税込 1,296円(本体価格 1,200円)
内容:黒糖かりんとう80g×1袋、塩かりんとう80g×1袋
箱サイズ:220×160×H45mm
賞味期限:製造日より120日間

日本茶

富士山の麓からお届けする四季を通して感じるお茶。

◆うちの茶舗 Shizuoka

お茶を通して日々の出会いとその瞬間を大切にいつまでも、これからも「一期一会」の精神で。うちの茶舗のお茶は水出しでも美味しくいただけます。





うちの茶舗 ティーバックセット
商品番号 **OES-C117**
税込 1,512円(本体価格 1,400円)
内容:みかん緑茶:ティーバッグ3g×5P、
柚子緑茶:ティーバッグ3g×5P
箱サイズ:182×132×H60mm
賞味期限:製造日より13ヶ月間

みかん緑茶
透明感ある柑橘系の香りのベルガモットと国産みかん果皮、すっきりとした緑茶を合わせました。

柚子緑茶
まろやかな味わいの緑茶に爽やかな高知産柚子の香りを合わせました。高知産の柚子陳皮がたっぷり入っています。



優しい香りに仕上げた香ばしいほうじ茶は黒糖の素朴で優しい甘さを引き立てます。

うちの茶舗(ほうじ茶)、大地のおやつ(黒糖)セット
商品番号 **OES-C118**
税込 1,404円(本体価格 1,300円)
内容:ほうじ茶:ティーバッグ3g×5P、
黒糖かりんとう80g×1袋
箱サイズ:182×132×H60mm
賞味期限:お茶:製造日より13ヶ月間
かりんとう:製造日より120日間



かぶせ仕立てによる甘くまろやかな風味とふくよかな味わいの深蒸し茶と自然塩が引き立つ塩かりんとうとの相性good!

うちの茶舗(深蒸し茶)、大地のおやつ(塩)セット
商品番号 **OES-C119**
税込 1,404円(本体価格 1,300円)
内容:深蒸し茶:ティーバッグ3g×5P、
塩かりんとう80g×1袋
箱サイズ:182×132×H60mm
賞味期限:お茶:製造日より13ヶ月間
かりんとう:製造日より120日間

美しい四季と祈りを込めた和三盆のお菓子。

象東 Tokyo

香川讃岐に名人ありと讃えられた 繊細熟練の木工職人。至高最上と謳われる気品の砂糖和三盆。運命と必然の出会いによって生まれた「御陽菓詞」ここに謹んでお届けします。

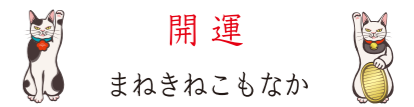


ZOTO 鶴亀松竹梅
商品番号 **OES-C110**
税込 1,296円(本体価格 1,200円)
内容:和三盆工芸菓子5個
化粧箱サイズ:66×132×H27mm
賞味期限:製造日より90日間

ZOTO 船出吉祥
商品番号 **OES-C111**
税込 1,296円(本体価格 1,200円)
内容:和三盆工芸菓子5個
化粧箱サイズ:66×132×H27mm
賞味期限:製造日より90日間

伝統意匠の詰合せ

移ろう日本の四季と文化を表現しながら祈りや願いを形にした“幸運のしるし”です。最上質の和三盆がお口の中でホロリとほどけていく。心を込めた「食べる工芸品」どうぞ美味しくお召し上がりください。





まねきねこ最中
商品番号 **OES-C112**
税込 756円(本体価格 700円)
内容:最中2枚×2袋、
餅35g×1袋
木箱サイズ:75×85×H40mm
賞味期限:製造日より90日間



1箱に2猫入り
餅は別添え(1袋付)ですので、サクサクの食感をお楽しみいただけます。

和の素材、製法、そして人、こだわりの国産紅茶。

秋月園 Nagasaki

長く暮らしの中にとけ込んできたお茶。あたりまえの存在になっていますが、あらためて目を向けてみるとその風味の多様さとともにまだまだ楽しめる「余白」が見えてきます。秋月園は、お茶の魅力をわかりやすく伝え、飲み手を育てていきます。





日本茶品種の茶葉(長崎産)を使用した渋みが少なく、さわやかな味の国産紅茶です。茶農家さんの手で自然発酵させた、フルーティーで、すっきりとした味わい特徴です。

Figaro 長崎和紅茶
商品番号 **OES-C113**
税込 1,620円(本体価格 1,500円)
内容:ティーバッグ3g×12P
箱サイズ:66×212×H63mm
賞味期限:製造日より2年間



絹のように美しく清らかに...お茶の持つ繊細な味わいはまるでSILKのよう!

香り紅茶 まゆ玉
商品番号 **OES-C114**
税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:ティーバッグ3g×7P
箱サイズ:145×90×H50mm
賞味期限:製造日より2年間



長崎では古くから健康茶として飲み継がれてきた、びわの葉のお茶。きりっとした飲み口です。

長崎びわ茶
商品番号 **OES-C115**
税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:ティーバッグ3g×8P
箱サイズ:56×200×H56mm
賞味期限:製造日より2年間

大好物醤油 by 職人醤油

アイコンのご説明 木桶仕込み グルテンフリー

トーストに

石孫本店に機械はありません。一度焼いてバターと醤油をぬりぬり、もちど焼いて香ばしくなったら、やみつきトースト完成です。はちみつも◎

石孫本店 / 秋田県 百寿
賞味期限: 製造日より24ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

白ごはん

正真正銘の手造りと呼べる醤油。昔ながらの醤油造りにこだわる夫婦の人情が表れた醤油。ご飯にかけて、優しい味わいと香りをお楽しみください。

鈴木醤油店 / 福島県 平右衛門
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

卵かけご飯に

うちの卵が美味しいと養鶏農家絶賛。卵との相性抜群。かつおだしの風味たっぷり。いつもの卵かけご飯がごそごそに愛身。お子様にもピッタリ!

上ホ醤油 / 茨城県 卵に醤油
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

カレーライスに

白皿に漆黒がよく映える三年熟成。ひとさじかければレトルトカレーだってランクアップ! グツとコクが増して、つついとおかわりしちゃいます。

有田屋 / 群馬県 さいしこみしょうゆ
賞味期限: 製造日より18ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

納豆に

昔ながらの桶で仕込んだ天然醸造醤油。大粒納豆には、タレよりこの醤油を。納豆を包み込むほどよい「醤油感」が、納豆好きにはたまらないです。

弓削多醤油 / 埼玉県 木桶仕込しょうゆ
賞味期限: 製造日より24ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

焼きおにぎりに

北陸地方の方にはお馴染みの味。子どもに大人気の甘口焼きおにぎり。香ばしさが口いっぱいに広がり、後からくる甘さの余韻も心地いんです。

野村醤油 / 福井県 大野のおしょうゆ
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

餃子に

濃厚でありながらあっさりすっきり。おすすめは醤油:酢=1:1。餃子の油とのバランスもちょうど良いんです。もう、餃子がとまりません。

天野醤油 / 静岡県 甘露しょうゆ
賞味期限: 製造日より18ヶ月間
税込 540円(本体価格 500円)

とうもろこしに

肉も野菜も魚も甘味が増す。故に旨い。蔵付き微生物によるフルーティな香り。焦がした醤油がとうもろこしの甘みを引き出す。屋台の味を堪能あれ。

栄醤油 / 静岡県 栄醤油
賞味期限: 製造日より24ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

アボカドに

超濃厚で甘くてお洒落なだし醤油。甘くて濃厚なこの醤油は、アボカドの濃厚さにあって負けません。わさび醤油とはひと味違う食べ方をお試しあれ。

山川醸造 / 岐阜県 漆黒
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 648円(本体価格 600円)

赤身のお寿司に

濃いだけじゃない。溜って美味しい。うま味たっぷりの醤油が赤身の生臭さを消し、甘みを引き出します。

南蔵商店 / 愛知県 つれそい
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

サラダに

普段使いにしたい木桶仕込み白醤油。醤油:油:酢=1:1:1でドレッシングに。市販の醤油ドレッシングよりも野菜の甘みを存分に味わえますよ。

ヤマシン醸造 / 愛知県 ヤマシン 白醤油
賞味期限: 製造日より8ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

てりやきに

三年間醸造した豆味噌を搾った溜。この醤油で照り焼きを作ったら、も他の醤油には戻れません。みりとの相性もよく、照りのきれいさは圧倒的。

中定商店 / 愛知県 宝山丸大豆たまり
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

ステーキに

とにかく濃厚。熱烈なファン多し。肉の脂やうま味に負けない濃厚な醤油。わさびやバター、ガーリックを加えてステーキをおいしく仕上げがれ!

丸又商店 / 愛知県 尾張のたまり
賞味期限: 製造日より24ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

玉子焼きに

素材を活かすに右に出るものなし。これで茶色い卵焼きを卒業。砂糖と醤油少々で優しい卵焼きに。お弁当箱の中でも上品なたたずまい。

日東醸造 / 愛知県 しろたまり
賞味期限: 製造日より6ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

白身のお寿司に

かけ醤油に徹して素材を活かす淡口。淡口醤油の老舗が、たつぷりの米麹を使用し淡口特有のしょっぱさをまろやかな味わいに。

末廣醤油 / 兵庫県 淡紫
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 540円(本体価格 500円)

肉じゃがに

料理の腕が上がってしまうだし醤油。料理の腕が上がってしまう醤油。料理初心者でもダシのきいた深い味わいに仕上がります。胃袋をつかみたい時に!

足立醸造 / 兵庫県 小さなだししょうゆ
賞味期限: 製造日より18ヶ月間
税込 540円(本体価格 500円)

チーズに

醤油を直接スモークした燻製醤油。かけるだけで絶品おつまみ間違いなし。しっかりした燻製の味と香りがお酒にぴったり。家飲みには欠かせません。

末廣醤油 / 兵庫県 薫紫
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 648円(本体価格 600円)

冷や奴に

うま味重視の淡口を目指しました!。塩だけで食べたいような、おいしい豆腐にはこれ。醤油のしょっぱさを豆腐の甘みをグッと引き立ててくれます。

片上醤油 / 奈良県 うすくち天然醸造醤油
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

チャーハンに

ピンの中にんにく実物入ります。青森県田子産の生にんにくを粒のまま2ヶ月間醤油に漬け込みピンの中に。用途は幅広く、にんにく風味を手軽に楽しめます。

鷹取醤油 / 岡山県 にんにく醤油
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

焼き魚に

常温で保管ができる生の醤油。火入れをしてない生醤油。焼き魚との相性が抜群です。醤油をかけた瞬間に立ちのぼる香りがもう、たまりません。

森田醤油 / 鳥根県 丸大豆醤油
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 540円(本体価格 500円)

とんかつに

岡本さんの醤油への愛は計り知れない。衣にしみ込んだ醤油の香りがじゅわっと広がって、うま味に変わる。ひとくち、ひとくちに幸せを感じます。

岡本醤油 / 広島県 二段仕込み熟成三年
賞味期限: 製造日より24ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

うどんに

和風料理に使っていただきたい。関西風うどんにはこれ。ダシのうま味を最大限まで引き立たせる名脇役。最後の一滴まで飲み干したくなる。

正金醤油 / 香川県 天然醸造うすくち醤油
賞味期限: 製造日より12ヶ月間
税込 432円(本体価格 400円)

アイスクリームに

パナライスにかけても美味しい醤油。だまされたかと思つて一度お試しあれ。濃厚な醤油のコクとパナライスの絶妙なハーモニーが、それはもう…!

ヤマロク醤油 / 香川県 鶴壽
賞味期限: 製造日より24ヶ月間
税込 486円(本体価格 450円)

目玉焼きに

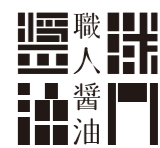
若き造り手が挑んだ渾身の一滴。半生の目玉焼きにはこの醤油。パリパリの自身はさっぱりといただき、トロトロの黄身は濃厚さを味わえます。

ミツル醤油 / 福岡県 生成り、濃口
賞味期限: 製造日より24ヶ月間
税込 540円(本体価格 500円)

本当に美味しい醤油を食べたことありますか?

職人醤油

すべてを100mlの小瓶で統一している醤油の専門店。日本各地の400以上の醤油蔵を訪ねてセレクトしています。白醤油や甘い醤油、木桶仕込みの醤油など、地域とつくり手の個性を気軽にお楽しみいただけたら嬉しいです。



醤油

木桶仕込みを楽しむ

木桶仕込みの多くは春夏秋冬の温度変化に応じて発酵をする天然醸造。最低でも一年、長いものだと三年の時間を要します。時間がつくりあげる味わい。うま味成分のグルタミン酸の量が多くなるとの研究結果もあります。

木桶仕込みについてはこちらから

巾着 木桶仕込みを楽しむ①
商品番号 OES-C120
税込 1,728円(本体価格 1,600円)
内容: ヤマサ 有機しょうゆ100ml、畑醸造 幻醤油100ml
巾着サイズ: 120×60×H178mm
賞味期限: ① 製造日より24ヶ月間 ② 製造日より12ヶ月間

巾着 木桶仕込みを楽しむ②
商品番号 OES-C121
税込 1,458円(本体価格 1,350円)
内容: 宮岡油店 さしみ醤油100ml、遠藤醤油 おつけもん100ml
巾着サイズ: 120×60×H178mm
賞味期限: ③ 製造日より12ヶ月間 ④ 製造日より12ヶ月間

大好物醤油 by 職人醤油

醤油を使い分けると、料理はもっとおいしくなる。



大好物醤油にはオススメのお料理のイラストが入ったスリーブが付いています。

イラストスリーブは取り外せます

全24種類の中から組み合わせは自由。

醤油の選び方

お好きな醤油を次のページから2本お選びください。

- ご注文は単品番号でも結構です
- 2本同じ物でも承ります

巾着 選べる 大好物醤油2本セット
商品番号 OES-C122
巾着サイズ: 120×60×H178mm

お好みの醤油 + お好みの醤油 + 税込 540円(本体価格 500円)

例えばこんな組み合わせ

お寿司が好きなあの方へ

赤身のお寿司に **つれそい** 76 愛知県/南蔵商店 税込 486円(本体価格 450円)

白身のお魚には **淡紫** 16 兵庫県/末廣醤油 税込 540円(本体価格 500円)

セット価格 税込 1,566円(本体価格 1,450円)

お互いの出身地で選ぶ

秋田県 **百寿** 4 秋田県/石孫本店 税込 432円(本体価格 400円)

茨城県 **卵に醤油** 15 茨城県/上ホ醤油 税込 432円(本体価格 400円)

セット価格 税込 1,404円(本体価格 1,300円)

創業以来、守りつづけてきた『直火釜炊き製法』

廣川 Osaka

開業明治35年。廣川の昆布は、どこよりも素材を生かした味わいにこだわっています。昆布の一番おいしい部分を使い、うまみごとふっくらやわらかく炊きあげる「直火釜炊き製法」がその秘密。うまみを逃さず炊きあげるこの伝統製法を、約100年守り続けてきました。それが廣川昆布のこだわりです。



【直火釜炊き製法】が創業当時から今も変わらずに、廣川の伝統として受け継がれております。昆布やその他の素材の旨みを逃さず仕上がり、保存性にも優れ、しっかりとした濃厚な味付けになります。

美味しさのポイント!

- 1 こだわりの選別
- 2 こだわりの調味
- 3 こだわりの職人技



万味豊秀塩昆布・佃煮詰合せ 01

商品番号 OES-C127

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:ごま昆布60g、木耳佃煮60g、
角切汐吹昆布30g
箱サイズ:150×215×H30mm
賞味期限:製造日より270日間



万味豊秀塩昆布・佃煮詰合せ 02

商品番号 OES-C128

税込 1,620円(本体価格 1,500円)
内容:ひじき佃煮45g、ごまひじき45g、
松茸昆布45g、わかめ佃煮45g
箱サイズ:225×175×H30mm
賞味期限:製造日より270日間

美味しいお米にとことんこだわる。

隅田屋 Tokyo

東京墨田区で代々続く老舗の最高級精米卸問屋「隅田屋商店」。1905年創業以来、100年以上続く米屋の知識と独自の精米、配合技術で、おいしく安全なお米を販売。代々受け継がれてきたお米の良し悪しを判断する目利きとお米本来の美味さを極限まで引き出す古式精米製法で他では味わえないお米を提供しています。

隅田屋

吟撰米

吟撰隅田屋米は、匠の技を駆使した最高級のお米です。



吟撰 隅田屋米 真空CUBE2合

商品番号 OES-C123

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容量:白米2合(300g)
サイズ:70×70×H60mm

おむすび米

食べた時のご飯のほぐれがよく、冷めてもおいしい、専門家だからできる技ありのお米です。



隅田屋 おむすび米 真空CUBE2合

商品番号 OES-C124

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容量:白米2合(300g)
サイズ:70×70×H60mm

※真空パック包装なので賞味期限は製造日より1年間。

三年味噌に余念(四年)なし。

信州・石井味噌 Nagano

石井味噌は慶応四年に創業して以来、老舗の味噌蔵として信州三年味噌をはじめとする昔ながらの、天然醸造・杉桶仕込の味噌を販売しております。



創業慶應四年



二寒二土用を越し、十分に熟成され、翌々年、つまり三年目より出荷される味噌を三年味噌と称し、その「味、香り」は共に最高品として重宝がられ、これがまた信州味噌本来の姿です。石井味噌は今も昔ながらの製法を頑に守り続けています。



こちらから味噌蔵見学ができます

人気の「蔵元の味噌汁」2種類(三年味噌・こうじ)を6食入のおしゃれなミニギフトに仕立てました。お湯を注ぐだけで蔵元の味噌汁の味が再現されます。また保存食としても重宝いたします。

三年味噌

「天然醸造杉桶仕込の信州三年味噌」を使った風味豊かな、具たくさん味噌汁をそのまま凍結乾燥しました。

こうじ味噌

熟成1年の「米こうじ」を使った風味豊かなあつあつの具たくさん味噌汁をそのまま凍結乾燥しました。



「蔵元の味噌汁」ボックス

商品番号 OES-D129

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:フリーズドライ×6
(三年味噌×3、こうじ味噌×3)
箱サイズ:85×145×H100mm
賞味期限:製造日より1年間



創業明治五年、老舗だからこそ伝えられる味。

吉田商店 Tokyo

明治五年に海苔の本場である東京大森にて創業。本当に美味しい海苔を皆様にお届け出来るように日本各地の海苔生産地に直接行って買い付けしています。買い付けた海苔は一貫して東京大森の工場内にて生産管理されているので安心してお召し上がりいただけます。



「はこびぐさ」の由来

江戸時代は、今日のように海苔が毎年採れるとは限らず、人々は自然が運んでくるこの貴重な海の恵みに感謝の気持ちを込めて「はこびぐさ(運草)」と呼び永く珍重して来しました。



食卓の上にあっても邪魔にならないサイズの卓上缶です。

日本全国の産地から、特に華やかな味と飛び抜けた香りを持ち、柔らかな口溶けの海苔だけを選びました。

焼のり



はこびぐさ 焼海苔 缶入

商品番号 OES-D125

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:焼海苔 八切り64枚
箱サイズ:105×105×H80mm
賞味期限:製造日より1年間

味付のり



海苔本来の味を活かした独自の味付けです。

はこびぐさ 味海苔 缶入

商品番号 OES-D126

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:味海苔 八切り64枚
箱サイズ:105×105×H80mm
賞味期限:製造日より1年間

お吸い物



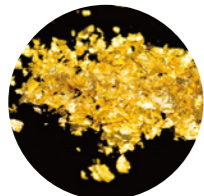
金沢の老舗 金箔屋さくだ

金銀箔工芸 さくだ Ishikawa

1919年（大正8年）に金箔職人として創業し現在は全国各地多彩な分野のお客様にご愛顧いただいております。繊細で奥行き金箔製造の伝統と歴史を受け継ぎ、新たな挑戦、そして異分野とのコラボレーションにより夢ある金箔伝統工芸品を創出していきます。



伝統ある加賀懐石料理をイメージとして、もち米(新大正米)100%で作り上げられた最中に、数々の具を詰めた風味豊かなお吸い物です。最中の香ばしい香りと数々の彩り良い具材との調合をお楽しみいただけます。



金箔を代表する金箔箔。

金箔入 お吸い物最中

商品番号 OES-C138

税込 1,620円
(本体価格 1,500円)
内容:湯葉×1、昆布×1、豆腐×2
箱サイズ:135×130×H50mm
賞味期限:製造日より180日間



湯葉

大豆100%の湯葉で優しい味のお吸い物
具材:湯葉(大豆を含む)、麩、あさつき、昆布



昆布

国産とろろ昆布が海の風味を演出。
具材:昆布、麩、あさつき、若布、醸造酢



豆腐

豆腐・最中・ダシの風味のバランスが◎。
具材:豆腐(大豆を含む)、麩、あさつき、若布

赤米



生産者である故に伝えたい想いは人一倍。

レッドライスカンパニー Okayama

レッドライスカンパニーは、農林水産省の認定を受け、赤米を生産・加工・販売する六次産業化を推進しています。赤米をもっと身近に感じていただくため、赤米を使った親しみやすい商品の開発にも取り組んでいます。



「あかおもち」は、古代の遺伝子を受け継ぐ、新しい赤米です。

古く吉備国として栄え、歴史的情緒と、豊かな田園風景に囲まれる岡山県総社市。高梁川の流れる肥沃な土壌に恵まれ、先進的な米作りにも積極的に取り組むこの地で、「あかおもち」は栽培されています。古代より受け継がれる総社赤米と、サイワイモチを掛け合わせて生まれた新しい赤米「あかおもち」。総社赤米の遺伝子を受け継ぐ唯一の品種です。

岡山総社から、赤米への想いを込めて。



赤米御赤飯 寿2合

商品番号 OES-C137

税込 864円(本体価格 800円)
内容量:うるち精米(264g)
もち玄米(36g)
サイズ:140×235×H20mm



普段通りの炊飯でおいしく召し上がれます。

パッケージは
紅(白)どちらか
お選びください

赤米は神社に奉納されるお米で、お祝い事に神聖な赤米をもち米に混ぜて炊いていたのが、庶民の間に広まり、あざきをいえるようになったのが、赤飯のルーツだと言われています。また、赤米はポリフェノールやビタミン、ミネラル、食物繊維など、現代人に不足しがちな栄養成分を多く含む、天然のサプリメントとしても注目されています。



赤米みそヒカリノミ

商品番号 OES-C136

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容量:米みそ(500g)
箱サイズ:70×140×H100mm
賞味期限:製造日より180日間

岡山県産の素材にこだわった熟成手作り赤米味噌。



大地の恵みが生んだ新しい味わい。昔ながらの手作り製法が生み出す深い旨みとコク。職人による昔ながらの手作り製法で丁寧に熟成して、他にはない深い旨みとコクを実現しました。

“晴れの日”にふさわしい最高品質、“南高梅”

紀州南高梅 Wakayama

梅生産量日本一を誇る和歌山県を代表する品種です。紀州産の中でも最高品質は「南高梅」と言われています。果実は非常に大きく、種は果実のわりに小さめで果肉が厚くて柔らかいのが特徴です。



梅干



美味しさのポイント!

- ① こだわりの選別
- ② こだわりの調味
- ③ こだわりの職人技

※天然塩を使い、保存料・着色料は一切使用しておりません。



紀州南高梅 梅結び 緑

商品番号 OES-C130 桐箱

税込 1,296円(本体価格 1,200円)
内容:紀州産梅干和紙個包装(はちみつ仕立て)×4
桐箱サイズ:115×115×H46mm
賞味期限:製造日より1年間



紀州南高梅 梅結び 慶

商品番号 OES-C131 桐箱

税込 1,944円(本体価格 1,800円)
内容:紀州産梅干和紙個包装(はちみつ仕立て)×6
桐箱サイズ:111×162×H35mm
賞味期限:製造日より1年間



紀州南高梅 梅結び 極み

商品番号 OES-C132 桐箱

税込 2,592円(本体価格 2,400円)
内容:紀州産梅干和紙個包装(はちみつ仕立て)×8
桐箱サイズ:115×115×H70mm
賞味期限:製造日より1年間



塩分控えめ(塩分約7%)
はちみつ仕立て
和紙個包装

梅花言葉



日本一の宗田節の産地、土佐の地域ブランド。

ウェルカムジョン万カンパニー Kochi

土佐清水にある「磨けばもっと光る宝物」。ひと手間かけて、「全国に驚きと感動を!」の精神と共に日々のお会いに感謝しながら、新しいことにチャレンジしていきます。



太平洋に面した土佐清水は、日本一の宗田節の産地。



平成23年度 高知県地場産業奨励賞 受賞商品

土佐清水産の宗田節はかつお節にくらべてコクがあり、香り豊かなだしが出ます。

だしが良くでる宗田節

商品番号 OES-C133

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:宗田鯨(土佐清水産)40g
サイズ:55×55×H170mm
賞味期限:製造日より180日間



1本用
パッケージ

土佐和紙で
お包み致します。

使うの? どうやって?

お好みのお醤油を瓶に注ぎ、冷蔵庫で2週間熟成。

瓶に注ぐお醤油は薄口、濃口、減塩醤油何でも構いません。お好みのお醤油を注いでください。



縁起の良いブライダル仕立て!
雄節・雌節両方入れた「夫婦節」となります。*

お醤油を注ぎ足しながら
約1年間ご賞味いただけます。

だしが良くでる宗田節 2本セット

商品番号 OES-C134

税込 2,160円(本体価格 2,000円)
内容:宗田鯨(土佐清水産)40g
サイズ:55×55×H170mm
賞味期限:製造日より180日間



2本目は醤油の代わりに
ウスターソースを入れると、
美味しいだしソースの出来上がり!

だしパウダーに、アクセントとなる調味料をプラス!

唐辛子は焼き肉や納豆、青のりは卵かけごはん、五香粉は焼き肉など中華料理にもぜひ、それぞれ、とてもよく合います。



だし塩[唐辛子]

宗田節パウダーに唐辛子合わせた、だし塩です。さっぱりとした辛さが癖になる一品。



だし塩[四万十産 青のり]

宗田節パウダーをベースに青のり合わせただし塩です。*高知を代表する川、四万十川で採れた青のりを使用!



だし塩[五香粉]

宗田節パウダーに五香粉を合わせただし塩です。*五香粉とは、中華料理などに使われる香辛料。

3種類のお味から2種類お選びください

ジョン万だし塩 2本セット

商品番号 OES-C135

税込 1,296円(本体価格 1,200円)
内容:だし塩45g×2
箱サイズ:100×130×H40mm
賞味期限:製造日より180日間

ふりかけ

“食道楽”が極めた味の芸術品

錦松梅 Tokyo

錦松梅は、創業者の旭翁(きよくおう)が、食道楽の末作り上げた「ふりかけ」の逸品です。鰹節の他に、白胡麻、椎茸、キクラゲ、松の実などを混ぜて、江戸前の風味に仕上げているのが特徴です。



錦松梅は旭翁趣味の盆栽から「錦松」と「梅」の名をとり錦松梅と名付けられ、昭和のはじめ東京・四谷左門町の地に産声をあげました。



あたたかいご飯には勿論、お茶漬け、おにぎり、納豆、冷奴... お召し上がり方には限りがありません。



錦松梅 小判型容器入 C1
商品番号 OES-F143
税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:個煮ふりかけ120g
箱サイズ:111×168×H28mm
賞味期限:製造日より180日間

錦松梅 小判型容器入 C2
商品番号 OES-F144
税込 2,160円(本体価格 2,000円)
内容:個煮ふりかけ120g×2
箱サイズ:157×233×H38mm
賞味期限:製造日より180日間

スープ

北海道の美味しいものを蔵出して

NFS NORTH FARM STOCK Hokkaido

どこにもない上質な味。「四季がはっきりとした北海道ならではのおいしさをお届けしたい。」そんな私たちの思いがカタチになり、北海道発のナチュラルブランドが誕生しました。おいしいものを全国に発信していくことで、愛する北海道をますます元気にしていきます。



HOKKAIDO VEGETABLE SOUP

原材料のほとんどがメイドイン北海道のこだわり。野菜を頬張ったような満足感。アレンジも自在な食べるスープ。ひとくち含んだ瞬間に広がるうまみとコクは、まるで野菜を食べているかのようです。冷製でも温めても、おいしく召し上がれます。

ポテト
北海道産のじゃがいもをたっぷり使用しました。バターが香りがとても心地よく広がります。

トマト
北海道産のトマトを使用したスープです。アレンジ次第で味が広がるかしいトマトスープです。

えだ豆
北海道産のえだ豆をたっぷり使用しました。パセリやパプリカをトッピングして彩り豊かなスープを楽しめます。

とうもろこし
コーンは誰からも愛されるスープの代表格。北海道産とうもろこしを使用しまろやかにそしてスイートに仕上げました。

4種類からお好みの2種類をお選びください。

北海道野菜のスープセット
商品番号 OES-C145
税込 1,188円(本体価格 1,100円)
内容:スープ180g×2
箱サイズ:220×160×H45mm
賞味期限:製造日より180日間
*商品形態上「のし紙」及び「包装」はご容赦ください。

この国の味、ここから。日本橋の老舗“にんべん”

にんべん Tokyo

株式会社にんべんは、元禄12年(1699年)創業。鰹節を中心とした水産加工品メーカーの老舗です。その中でも、江戸時代後期に確立されたと言われる、「本枯鰹節」(枯れ節の徴(かび)付けを4回以上行う極上の鰹節)にこだわり続け、首都圏を中心として高いブランド力を持っています。



日本橋本店

にんべんの原点でもある東京・日本橋本店。「発酵食品鰹節」を通して、日本の優れた食文化を伝えていきます。



フレッシュパックゴールドソフト削り
上質の本枯鰹節から贅沢に血合い肉部分を取り除き、にんべん独自のハイソフト製法で、削りたての風味をいかして丁寧に作り上げました。

美味しあわせかつお節
商品番号 OES-D139

税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:フレッシュパックゴールドソフト削り2.5g×2袋
素材薫るだし(かつお・昆布)10g×2袋
わかめのおみそ汁:8.5g×2袋
箱サイズ:123×123×H110mm
賞味期限:製造日より1年間



素材薫るだし(かつお・昆布)
選別された本枯鰹節と北海道産の昆布だけを使用したテトラ型ティーバッグのだし専用商品です。調味料(化学調味料、醤油、砂糖、塩)は使用しておりません。

わかめのおみそ汁
激しい海流の中で育った、肉厚で口あたりがよく、色鮮やかな厳選国産わかめをたっぷりと使用しました。磯の風味とだしのうまさが感じられる。豊かな味わいのお味噌汁です。

にんべんのだしを使ったおかきのセット

しろだしぬれおかき
国内産のかつお節、さば節、宗田がかつお節に北海道の昆布だしを合わせた、にんべんの白だしで上品に仕上げました。

ぬれおかき
国内産のかつお節を使用したにんべんの「つゆの素」で仕上げた風味豊かなぬれおかき。モチモチの食感と香ばしいつゆの素の味わいが後をひく美味しさです。

鰹節だしをあわせた一椀。贅沢なだし茶漬けです。

焼甘鯛
身がやわらかく上品な甘さの甘鯛を丁寧に焼き上げました。

鶏飯
奄美大島の郷土料理「鶏飯」をにんべん風にアレンジしました。

にんべん特製 ぬれおかきセット
商品番号 OES-D140
税込 1,080円(本体価格 1,000円)
内容:ぬれおかき100g×1袋、しろだしぬれおかき100g×1袋
箱サイズ:220×160×H45mm
賞味期限:製造日より2ヶ月間

にんべん至福の一椀 だし茶漬けセット
商品番号 OES-D141
税込 1,296円(本体価格 1,200円)
内容:焼甘鯛(調理具材 1切れ、乾燥具材 4.9g)×1袋
鶏飯(調理具材 35g、乾燥具材 4.9g)×1袋
サイズ:155×160×H10mm
賞味期限:製造日より1年間

土佐和紙でお包み致します。

近海限定で一本釣りの原料を使用しています。

日本近海で一本釣りされ、凍結せずに水氷で運ばれた本鰹。昔ながらの手間と時間をかけ、生の鰹からつくられた本枯鰹節は、とろけるような口どけで、上品な味わい。鰹節専門店にんべんが自信を持ってお届けする、最も上品な一品です。

伊勢屋伊兵衛
本枯鰹節使用

近海限定 本枯鰹節 フレッシュパック
商品番号 OES-D142
税込 1,620円(本体価格 1,500円)
内容:かつお節削りふし(血合い・抜きソフト削り)2.5g×10袋
箱サイズ:124×194×H58mm
賞味期限:製造日より1年間