

NEW
item

新商品のご案内

大豆まるごとミート使用

「ベジタブルカレー・キーマタイプ」「ベジタブルパスタソース・ボロネーゼタイプ」 新発売

“コレステロールゼロ、植物素材100%、動物性原材料不使用”

おすすめ① 植物素材100%

おすすめ② “大豆まるごとミート”使用

おすすめ③ 深い味わいとコク

おすすめ④ コレステロールゼロ・トランス脂肪酸ゼロ

【原材料】〈ベジタブルカレー・キーマタイプ〉
野菜【人参(北海道)、じゃがいも(北海道)、玉ねぎ(北海道)、にんにく(青森)、しょうが(高知)】、べに花油(アメリカ・メキシコ)、人参ペースト(北海道)、じゃがいもペースト(北海道)、ケチャップ(トマト:アメリカ他海外)、粒状大豆たんぱく[大豆:遺伝子組換えでない(九州)]、小麦粉(北海道・九州・埼玉・静岡・愛知・三重・滋賀)、カレー粉(インド他海外)、醤油[大豆:遺伝子組換えでない(栃木)、小麦(埼玉)を含む]、砂糖(てんさい:北海道)、野菜エキス(フランス他海外)、マンゴーチャツネ(タイ)、酵母エキス(日本他海外)、食塩(兵庫・香川)、麦芽エキスパウダー(日本他海外)、香辛料(東南アジア)
〈ベジタブルパスタソース・ボロネーゼタイプ〉
トマトペースト(ポルトガル)、トマトピューレ(ポルトガル他海外)、水飴(さつまいも:鹿児島)、玉ねぎ(北海道)、エキストラバージンオリーブ油(イタリア)、粒状大豆たんぱく[大豆:遺伝子組換えでない(九州)]、野菜エキス(日本他海外)、酵母エキス(日本他海外)、食塩(兵庫・香川)、香辛料(東南アジア)、にんにく(青森)、醤油[大豆:遺伝子組換えでない(栃木)、小麦(埼玉)を含む]

*各原材料産地につきましては、原材料供給の状況などにより変更となる場合があります。

SOKEN Information

内容量変更のお知らせ

〈くるみ黒糖〉

原材料価格高騰により、内容量を105gから80gに変更させていただきます。ご迷惑をおかけいたしますがご理解の程お願い申し上げます。

商品コード:161681
税込価格:368円(本体価格:350円)
内容量:80g 入数:20 賞味期間:4ヶ月
【原材料】くるみ(米国産)、黒糖(沖縄県産)

価格変更のお知らせ

〈マヨネーズおかき〉

本品は新潟県産米を100%使用しておりますが、天候不良による収穫量の減少と、同県産米への需要の高まり等により高値となり、12月10日より値上げさせていただきます。

商品コード:160220 内容量:120g
入数:20 賞味期間:3ヶ月
旧)税込価格:305円(本体価格:290円) 新)税込価格:342円(本体価格:325円)

【原材料】もち米(新潟県産)、マヨネーズ(卵・りんごを含む)、綿実油、食塩、砂糖、ブイヨン(鶏肉を含む)

賞味期間変更のお知らせ

〈せとみ庵 塩おかき〉

賞味期間が従来の100日から150日に変更になります。

商品コード:160386 内容量:70g
税込価格:263円(本体価格:250円)
入数:15 賞味期間:5ヶ月
【原材料】餅米(国内産)、米油(国内産)、塩(高知県産)

【お詫び】創健社ニュース2012年9月号・10月号に掲載した弊社新商品「ノンフライ担々麺」の商品名につきまして「担」々麺とご案内いたしましたが、正しくは「担」々麺となりますので訂正させていただきます。ご迷惑をおかけいたし申し訳ございません。

編集後記

経済評論家の勝間和代さんが、ご自身のダイエット実践をまとめた「やせる!」という新書を著されました。微量栄養素が摂取できる効率の良い調理で食生活の改善を行い、適度な運動、正しい生活習慣を作るための時間管理という3本柱の内容です。調理は、「まごわやさしい」の食材を用いてスチームコンベクションオープン、電気圧力鍋などを駆使しています。当たり前ですが、健康の基本はやはり食生活です。これで料理をする事の大切さがより多くの人に理解されると良いのですが。

手抜き料理しか出来ないオジサン

ホームページでバックナンバーをご覧ください。

創健社ホームページ www.sokensha.co.jp トップページ右下に創健社ニュースのボタンがあります。ここをクリックすると創健社ニュースのバックナンバーをご覧ください。



ベジタブルカレー・キーマタイプ

商品コード:122301 内容量:170g
税込価格:399円(本体価格:380円)
入数:10 賞味期間:1年
JANコード:4901735021611



ベジタブルパスタソース・ボロネーゼタイプ

商品コード:122302 内容量:140g
税込価格:399円(本体価格:380円)
入数:10 賞味期間:1年
JANコード:4901735021628



発売再開のお知らせ

〈長野農興 信州トマトジュース無塩〉

当初予定より早まり10月初旬から出荷開始となりました。在庫が無くなった場合には来年製造まで休止となります。

商品コード:090052 内容量:190g
税込価格:116円(本体価格:110円)
入数:30 賞味期間:3年 発注単位:30
【原材料】トマト(長野県産)

表示変更のお知らせ

〈天塩 塩胡椒〉

原材料「でん粉」の表示順が変更になります。

「でん粉」は、製造用材のため原材料名表示順を「粗製海水塩化マグネシウム」の後に変更します。

【変更前】原材料名:天日塩、黒こしょう、にんにく、しょうが、でん粉、粗製海水塩化マグネシウム

【変更後】原材料名:天日塩、黒こしょう、にんにく、しょうが、粗製海水塩化マグネシウム、でん粉

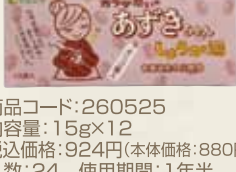
商品コード:112001 内容量:65g
税込価格:389円(本体価格:370円) 入数:50 賞味期間:3年

〈あずきちゃんしょうが湯〉

賞味期間が1年から1年半になります。箱は既に変更になっておりますが、袋は在庫なくなり次第順次切り替わります。



【原材料】粗糖、生姜、小豆粉末、馬鈴薯澱粉、本葛、黒糖、オリゴ糖、レンコン粉末、てんさい糖



商品コード:260525
内容量:15g×12
税込価格:924円(本体価格:880円)
入数:24 使用期間:1年半

11月のカレンダー							12月のカレンダー						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1						1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					

お休みさせていただきます

お手数ですが営業又は仕入れご担当者にご回覧下さい。

通巻477号

SOKEN.SHA

News



おいしい時間があふれ出す。 創健社

2012 創健社のクリスマスコレクション

クリスマスや年末のパーティーを彩る商品をご紹介します。
「クリスマスケーキ」をはじめ、「ミックスビザ」「荒挽きウインナー」などのオードブル、「ロールステーキ」や「ローストレッグ」な

どのメインディッシュまで、人気の商品を取りそろえました。
「スパークリンググレープジュース」や「プロシュート(生ハム)」など一部の商品は秋冬限定商品としてお求めいただけます。

*詳細は「2012 創健社のクリスマスコレクション」チラシをご参照ください。



白濱シェフのクリスマスケーキ
(ホワイト) 5号(直径15cm)

3,980円本体価格3,790円
商品コード:161175 賞味期限:冷凍30日
生クリーム、てんさい糖は北海道産、小麦粉は国内産の主に有機栽培小麦を使用しています。国産くず粉を使ったやわらかい食感のスポンジに、自家製苺クリームをサンド。風味豊かに仕上げた白濱シェフオリジナルの逸品です。生チョコタイプは有機ココアと有機チョコレートをたっぷり使いました。



白濱シェフのクリスマスケーキ
(生チョコ) 5号(直径15cm)

3,980円本体価格3,790円
商品コード:161174 賞味期限:冷凍30日
生クリーム、てんさい糖は北海道産、オーストラリア産のキークリームチーズを100%使用、口どけのよいレアチーズと甘酸っぱい粒々感のあるブルーベリージャムの風味が特長の、白濱シェフオリジナルの逸品です。※フロマージュとはフランス語でチーズの意味です。



白濱シェフのクリスマスケーキ(フロマージュ) 4号(直径12cm)

3,780円本体価格3,600円 商品コード:161173 賞味期限:冷凍30日
生クリーム、てんさい糖は北海道産、オーストラリア産のキークリームチーズを100%使用、口どけのよいレアチーズと甘酸っぱい粒々感のあるブルーベリージャムの風味が特長の、白濱シェフオリジナルの逸品です。※フロマージュとはフランス語でチーズの意味です。

白濱シェフ プロフィール
白濱広利(しらはま ひろとし)
フランス料理人としての15年の経験から、独自のチーズケーキを創作して25年余り。
チーズケーキの第一人者としてだけではなく、国産の旬を積極的に取り入れ、地域の活性化にも貢献するなど、さまざまな分野で脚光を浴びています。

白濱シェフのチーズケーキ 直径12cm(200g)

2,520円本体価格2,400円 商品コード:125351
賞味期限:冷凍90日
白濱シェフオリジナルの逸品です。香りがやわらかく、チーズが苦手な方にもお召し上がり頂けます。主原料は北海道産・国産にこだわり、香料はバニラビーンズを使用。

平牧三元豚ロールステーキ 75g

395円本体価格376円 商品コード:121942
賞味期限:冷凍180日
平牧三元豚の肉をスライスしてロール状に巻いてステーキに仕上げました。柔らかい食感と上品な脂の旨み。

ガローニ社プロシュート 50g

1,155円本体価格1,100円
商品コード:120137 賞味期限:冷蔵90日
厳選された豚肉を24ヶ月熟成、芳醇な味わいの本場イタリア産無塩せき生ハム。無塩せきとは亜硝酸塩などの発色剤を使用しない、肉本来の自然な色・食感・風味を活かした製法の事です。

復活



北海道レーズンバターサンド(ナチュラル) 6個

1,386円本体価格1,320円 商品コード:161176
賞味期限:冷凍30日
北海道産のバターで仕上げたレーズンバタークリームを、さくさくのクッキーでサンド。主原料は北海道産にこだわり、香ばしさとまろやかなハーモニーがお楽しみ頂けます。

カラーゲン入り平牧三元豚ハンバーグ 120g

511円本体価格486円 商品コード:121945
賞味期限:冷凍360日
純粋カラーゲン入り。冷凍のまま袋ごと湯煎するだけでジュシーで本格的なハンバーグ。

ナチュラルスイートポテト 400g

1,575円本体価格1,500円 商品コード:161177
賞味期限:冷凍30日
北海道産パターの風味を活かし、国産のさつま芋から丁寧に作りました。主原料は国産・北海道産にこだわり、さつまいもの自然な甘みが生きています。

平牧三元豚メンチカツ 275g(5個)

768円本体価格731円 商品コード:121933
賞味期限:冷凍180日
衣には生バン粉と焙煎した国内産小麦粉を使用し、卵不使用。冷めてもおいしいのが特長です。



レッド&ホワイトグレープスパークリング 750ml

レッドグレープスパークリング ホワイトグレープスパークリング
630円本体価格600円 630円本体価格600円
商品コード:090484 賞味期限:2年 商品コード:090483 賞味期限:2年
ぶどう果汁を100%使用した、砂糖・着色料・保存料無添加のベルギー直輸入スパークリング(発泡)グレープジュース。ノンアルコール。



社は 有理創健

創健社ニュース(SOKENSHA NEWS)2012年11月1日発行 発行人:中村 靖 編集人:本田次男
発行所:〒221-8741 横浜市神奈川区片倉2-37-11 TEL.045(491)1441(代) www.sokensha.co.jp



※表示価格は税込価格で、1円未満の端数は切り上げております。

2013 平成二十五年 創健社のこだわりおせち

本年ご用意いたしましたのは、長年に渡りご好評いただいておりますお正月の定番商品に、新商品24品を加えた全74品です。いずれも化学調味料に頼らず、素材の味を活かした飽きのこないお味付けです。お客様直送品にはおなじみのお重セット・鍋料理セットに「オードブルおせち」や「真鯛の塩焼き」などが加わりました。また、お正月に欠かせない「かまぼこ」「伊達巻」などの定番品や、年越しそばにお使いいただ

和風お重セット 19品(重なし)

18,690円(送料込み)本体価格17,800円
商品コード:124003 賞味期限:2013年1月5日

創健社オリジナル。素材の風味を活かし、一品ずつ丁寧に味付け。お惣菜としても召し上がり頂ける飽きのこないお味付けです。冷蔵品のため解凍不要、そのまま家庭でお好みの器に盛付け、お召し上がり頂けます。3〜4名様に。
*2〜3名様向けの伝統ミニおせちセット10品もございます。



オードブルおせちセット 15品(重付き)

13,125円(送料込み)本体価格12,500円
商品コード:123122 賞味期限:2013年1月31日(即日)

洋風おせちの定番である海老のムイヤージュ(ワイン蒸し)、ローストビーフ、生ハム、グラタン、ケーキなどを彩り良く詰め合わせました。重箱に盛付け済みですので解凍していただくだけで簡単にお召し上がり頂けます。2〜3名様に。重箱寸法:15×28×13cm

新商品

味彩牛しゃぶしゃぶセット 200gx2

6,510円(送料込み)本体価格6,200円
商品コード:123104 賞味期限:冷凍180日

熊本県阿蘇の、水量豊富な地下水に恵まれた肥沃な台地で育った「味彩牛」。肉の鮮やかな彩の美しさがその名の由来となっています。力強い赤身の風味と適度に脂肪を含んだヘルシーな味わいをお楽しみ下さい。2〜4名様に。



新商品

赤松鯛の西京焼き 3切れ

1,313円本体価格1,250円
商品コード:124077 賞味期限:冷凍90日

創健社オリジナル。皮目が赤く身が白い赤松鯛を、おめでたい色合いを損なわないよう西京焼きで仕上げました。赤松鯛の風味が活きます。
*焼魚・煮魚商品は他に「本ぶりの照焼き」、「とろまぐろの照焼き」、「えびのふくめ煮」などがございます。

棒寿司 関門あじ 8貫

1,680円本体価格1,600円
商品コード:127407 賞味期限:冷凍30日

九州及び山口県沖で獲れた新鮮な鰯を使用し、ミスト農法の大葉、北海道で収穫される柔らかな昆布で仕上げました。
*棒寿司は他に「槍魚鰯(やりいかり)」、「炙り鮭」、「赤ムツ」、「太巻寿司」がございます。



新商品

小懷石おせち三段重 24品(重付き)

15,750円(送料込み)本体価格15,000円
商品コード:123089 賞味期限:2013年1月20日(3日)

創健社オリジナル。一品一品素材の風味を活かし、お重に丁寧に盛付けたミニお重。冷蔵庫でじっくり解凍してお召し上がり下さい。
2〜3名様に。重箱寸法:14×14×13cm



北海寄せ鍋セット

6,300円(送料込み)本体価格6,000円
商品コード:123103 賞味期限:冷凍90日

北海道近海で水揚げされた魚介類を使用。脂のりの良い鮭、あっさりとした風味のタラ、甘みのある帆立など、北海道らしさいっぱいの鍋セットです。金箔春夏秋冬だしの素をセット。3〜5名様に。※写真は調理例です。※セットに野菜は含まれません。



新商品

天然明石産真鯛 姿焼き 1尾(約500g)

7,980円(送料込み)本体価格7,600円
商品コード:123106 賞味期限:冷凍180日

兵庫県明石で獲れた新鮮な天然真鯛に軽く塩をふり、美しい姿に焼き上げました。明石海峡の砂地で育った真鯛の風味を活かすため、強火の遠火で丁寧に焼き上げました。身がふっくらと柔らかく仕上がっております。



新商品

こだわりおでん種セット 6種

1,470円本体価格1,400円
商品コード:125354 賞味期限:冷凍180日

無リンのすり身と魚介類や野菜をたっぷり使用。魚介類と野菜の素材本来の旨みを活かし、粗糖、てんさい糖、天日塩、みりん で味を調えました。※セットにつゆは含まれません。

さしみゆば 120g

630円本体価格600円
商品コード:129500 賞味期限:冷凍360日

国産大豆を原料に消泡剤を使用せずに豆乳を作り、一つ一つ手で引き上げた生ゆばを棒状にし急速凍結しました。大豆本来の豊かな風味。刺し身としてそのままや、お好みでわさび醤油やめんつゆなどでも。



新商品

*写真は全て盛り付けの一例、あるいは調理例です。*商品内容は変更になる場合がございます。

る長野県産そば粉を使用した「冷凍そば」、解凍するだけで簡単に召し上がりいただける「棒寿司」、「太巻寿司」、ご家族の団らんを楽しむメニューなどお客様の好みに合わせてさまざまな商品を取りそろえております。

また、お餅など一部商品は冬期限定商品としても取扱いをしておりますので是非ご用命ください。

*詳細は「2013 平成二十五年 創健社のこだわりおせち」カタログをご参照ください。

北海道のおせち三段重 27品(重付き)6.5寸×3段

25,200円(送料込み)本体価格24,000円
商品コード:125228 賞味期限:2013年1月30日(3日)

北海道の山海の幸を中心に、食材の風味を丁寧に活かし味付けしました。漁獲量の少ない北海シマエビや、利尻で水揚げされたアワビ、道東の旬のイクラなど、北海道らしさいっぱいのおせち料理です。冷蔵庫でじっくり解凍して下さい。3〜4名様に。※重箱寸法:20×20×19cm
*2〜3名様向けの26品小サイズもございます。



新商品

串揚げバラエティセット 10種類×各3本

4,988円(送料込み)本体価格4,750円
商品コード:123105 賞味期限:冷凍180日

野菜類、魚介類、肉類をバラエティ豊かに丁寧に手づくりで串にしました。冷凍のまま180℃の油で3〜4分揚げれば食べごろです。タレはついておりませんので、お好みで塩、ソースなど付けてお召し上がり下さい。4〜6名様に。



新商品

初春セット 3品

1,995円本体価格1,900円
商品コード:123107 賞味期限:2013年1月5日

創健社オリジナル。お正月の代表品「蒲鉾」と「伊達巻」を小さなセットにしました。少人数でお正月を過ごされる方におすすめです。



新商品

仁多米玄米かゆ(野の七草かゆ) 253g

368円本体価格350円
商品コード:120086 賞味期限:常温360日

鳥根県仁多郡の特別栽培米で作った玄米かゆに、春の七草を付けました。簡単調理で七草かゆをお召し上がり頂けます。



新商品

なまどら 有機小倉あん 1個

347円本体価格330円
商品コード:162267 賞味期限:冷凍90日

チーズケーキの名匠「白濱シェフ」特製。国内産の小麦粉(主に有機栽培小麦)、北海道産の生クリーム、有機小倉餡、創健社のハイレラスマーガリン、有機アガベシロップ使用、原材料・風味ともにこだわりました。膨張剤はアルミフリー。



新商品

和歌山産有機みかん・レモン 混載 50kg で産地より直送致します！

今年もおいしく育っています。11月5日頃より12月20日頃まで順次出荷予定です。なくなり次第終了となります。産地の状況による品切れ、納品遅れにつきましては、御容赦下さいますようお願い申し上げます。

和歌山有機の会では

〈有機農産物とは〉 除草剤や殺虫剤等の化学合成農薬に頼らず、豊かな土壌と有機肥料により手間暇かけて栽培された作物です。虫、草、動物からの防除は苦労が多く、カラス、猪、狸、ヒヨドリ、メジロからみかんを守り、草取りは年に数回行っています。

〈虫がつきにくいのは〉 農家の方が一生懸命作った健康で豊かな土と海からの自然のミネラルを受け害虫に強い作物が育ちます。木の幹に巣を作ったカミキリ虫は1匹づつ針金で駆除します。

〈もぎたて感覚を食べてほしい〉 箱の中には、太っちょやら、小っちゃいのや色々はいっています。人の手に触れる時間をなるべく少なくし、もぎたてのおいしさをお届けするためです。今年はつぶか小さめで現在酸味がありますので、早生の頃には甘みがかんりのつてくることが見込める状況です。〈有機レモンについて〉 和歌山有機の会のレモンは有機JAS農産物です。10年ほど前愛媛県中島町に見学に向き栽培技術や優良品種を教えてもらいました。主にクックユウレカと言う品種を作っています。レモ



和歌山産有機みかん
10kg 商品コード:421040
5kg 商品コード:421066



和歌山有機レモン
10kg 商品コード:421067
5kg 商品コード:421068

ンは、かいよう病の発生が問題になるため、ボルドー液は年3〜5回散布します。9月中旬頃より収穫は始まり、9月〜11月までは写真のように鮮やかなグリーン、12月以降は黄色になります。今年も果汁たっぷりのいいレモンが来ています。



生産者の和歌山有機の会のみなさん。

空気洗浄機 エアメディックのご案内

一般的な空気清浄機は、浮遊物を吸い込み、フィルターを通し、不純物を除去、最近ではイオン・ナノイー分子を放出し、浮遊するウイルス、雑菌を除去するタイプもあります。

今回ご紹介の「空気洗浄機エアメディック」は、抗菌液を噴霧し、ウイルス・雑菌・悪臭を分解、除去します。また、最大の特徴は、浮遊していない床に落ちた落下菌までも除去できる点です。冬に向かうこれからの季節、ご家族、お店にご来店されるお客様を感染から守る強い味方です。

空気洗浄機 エアメディックの特徴

抗菌機能

①持続的な抗菌
20種類の複合アミノ酸と天然植物抽出液で、強力な抗菌力を持ち、室内空間を清潔に保ちます。

Simple & Stylish

②洗練されたデザイン
シンプルでインテリア性が高く、どこにでもマッチするデザイン。

音声機能

③各種設定を音声でご案内

消臭機能

④高い消臭力
強い浸透力で、奥に染み込んだ臭いにも消臭を発揮。タバコ、ゴミ、トイレなど生活空間の悪臭を除去。

天然成分使用

⑤安全かつ効果の高い天然成分を使用
専用液には天然植物抽出液を使用し、環境にも配慮。シックハウスの原因となるホルムアルデヒド除去にも高い効果が得られます。

エアメディック専用液 税込価格:各1,890円(本体価格:各1,800円) 内容量:各500ml

無香/商品コード:190401 森の香/商品コード:190402 ナチュラルローズ/商品コード:190403

プライムオレンジ/商品コード:190404 フレッシュミント/商品コード:190405 エアリーグリーン/商品コード:190406

フランキンセンス/商品コード:190407 ※1本当たり1日6〜8時間使用で約1ヶ月ご利用頂けます。



エアメディック (AIR MEDIC)

税込価格:36,540円(本体価格:34,800円)

商品コード:180398(パールホワイト)/180399(ブラック)

色:パールホワイト、ブラック

製品サイズ :240(幅)×240(奥行)×110(高)mm

製品重量:約1.1Kg (本体)

気散方式:静音ファンによる気散方式

抗菌有効面積:39.6696㎡(約24畳)

使用電源:AC100V-240V/50-60Hz(Free volt)

容量:4W

付属品:アダプター、専用液(500ml) 2本(森の香/無香)、吸収剤、取扱説明書/保証書

2012 お歳暮・ヘルシーギフト新商品のご案内

今年のお歳暮は、お中元に引き続き宅配専用注文用紙でご注文いただくとお客様に直接お届けさせていただきます(離島を除く)。

べに花一番、プリンスエドワード島の菜の花油、ジロロモーニセット、笹木醤油の定番品と平田牧場のこだわりの豚肉、産直ギフトを取り揃えました。

お申込期間は11月1日より12月17日です。

あんぼ柿

寒暖の激しい丘陵地帯で栽培した甘さたっぷりの柿を保存料、着色料を用いずに加工。自然な甘さをお楽しみいただけます。

商品コード:210295
税込価格:3,400円(送料込)
奈良、和歌山産あんぼ柿70g×8個



三元豚こだわり平牧工房ギフト

平牧三元豚の素材を生かして化学調味料、保存料、着色料無添加で丁寧に造り上げたハム、ソーセージの詰合せです。商品コード:210635
税込価格:4,400円(送料込)
平牧三元豚バストラミボークハム200g、二段燻製ベーコン230g、ロングあらびきウインナー120g、チョリソーロング120g(各1個)



サン富士

フルーツ王国北海道余市は120年の歴史を持つリンゴ栽培に恵まれた気候です。ここで育まれたクリーンなりんごをお届けします。

商品コード:210292
税込価格:8,775円(送料込)
北海道余市産サン富士5kg



平牧三元豚ひとくちみそ漬けギフト

平牧三元豚を一口サイズにカットして熟成味噌、西京味噌、八丁味噌の3種類で仕上げた食べごたえのある味です。商品コード:210632
税込価格:4,125円(送料込)
平牧三元豚ひとくちみそ漬け、西京ひとくちみそ漬け、八丁ひとくちみそ漬け 約80g×各2枚



金箔胡麻ドレッシング・

調味料詰合せ

商品コード:210489
税込価格:3,150円(本体価格:3,000円)
金箔醤油600ml、
金箔胡麻ドレッシング390ml、
金箔春夏秋冬だしの素500ml、
金箔春夏秋冬うすいのだしの素500ml(各1本)

