



















































食品の賞品一覧

				
<p>01.百笑米「瑞の穂」ミルク・クィーン</p>	<p>02.青梅ドリンク2本セット</p>	<p>03.有機栽培 紅茶(ティーバッグ)</p>	<p>04.有機栽培 うきはの山茶</p>	<p>05.かの蜂 国産蜂蜜詰合せ</p>
<p>●4kg●人が食べるものだから、安心と安全を届けたい、という思いでおいしい米づくりを目指し、必要なこと、いいことはなんでも取り入れ実践されてきた。稲に沖縄産の天然塩を散布するというのも、そのひとつだ。豊かな自然の残る茨城筑西地方、筑西市桑山の地で育まれた「百笑米」。農業指導をしつつ、農業者として誇りをもてる、納得のいく米づくりを目指す。</p>	<p>●350g×2本(5〜6倍を目安にうすめてお召し上がり下さい)●農薬が土に与える影響に恐怖を感じ、「健康を守る食べ物、自然と共存しながら生産したい」と荒野を自ら開墾し、梅の苗木を植え始めた。農薬に汚染されていない野草を摘み、梅園の周囲に植えた数種の菜を採ってできた油粕を肥料に使うなどして健康な土づくりを実行。'生きた土、'によって自然の恵みたっぷりになる。</p>	<p>●有機紅茶(3g×20袋)×4●病害虫の防除には、化学農薬や除草剤は一切使用せず自然に任せ、天敵を大切に育て共生しながら茶園に活力をつけており、八十八夜の新茶時期には元氣一杯の新芽を出してくれる。今では、農林水産大臣の認定を受けた登録認定機関から認定を受けている。</p>	<p>●有機上煎茶100g×3●「うきはの山茶」は茶葉を普通の蒸し煎茶よりも長い時間かけて蒸している。濃い緑色の山茶は、渋味を抑えた濃厚な味が特徴の緑茶だ。さらにお茶に含まれるカテキンの機能には、色々々効果・効能があるので毎日でも摂取していただきたい。</p>	<p>●れんげ蜂蜜250g、そよご蜂蜜250g、みかん蜂蜜250g×各1本●ミツバチたちに自然に近い状態で美味い蜜を採ってほしいというこだわりから巣箱はすべて手作り。また、その蜂蜜を一切加工せず作業で瓶詰めをして、さらさらとした瞬間に花の香りがいっぱい。養蜂一筋50年、鹿野瑞穂が、本物と認めたものだけしかお届けしない。</p>
				
<p>06.ミックスピクルスセット</p>	<p>07.四季旬彩 京のぶぶ漬</p>	<p>08.縄文おやき</p>	<p>09.海の幸詰合せ</p>	<p>10.無添加練り製品 別所の贈り物</p>
<p>●ミックスピクルス(マイルド)100g×5●こちらで販売されているピクルスは、食感、彩り、食べやすさにこだわって製造されたものばかり。おだやかな酸味、野菜本来の風味、シャキッとした食感、鮮やかな自然の野菜の色が特長で、サラダ感覚で食べられる気軽さも魅力だ。おつまみ、オードブルとしてはもちろん、肉・魚料理やパン・パスタと一緒に、食事の一品として、おしゃれに野菜を楽しみたい。</p>	<p>●きざみしぼ漬、京菜しぼ漬、買茂なす醤油漬、みぶな醤油漬、京たけのご醤油漬、現代養生漬、なすのしぼ漬各110g×1袋●「安全」「健康」「水」「塩」「製法」「野菜」の5つのこだわりから、野菜から調味料にかけて安全と太鼓判を押せる材料だけを厳選して使用している。化学調味料で人工的な味付けをした漬物に慣れると、人工的でない物足りなくなるらしい。本物を知る食育こそが、繊細な味覚を継承できるかの鍵となるだろう。</p>	<p>●野沢菜(100g×3個)×2袋、あずき・しめじ・南瓜(100g×3個)×各1袋●耳たぶくらいにやわらかく練った小麦粉に味噌や醤油で味付けした季節の野菜をたっぷり包み込み、炭火でじっくりと焼いた信州北部特有の郷土食。小川の庄の宝物のおばあちゃんたちが心を込めて焼き上げた「縄文おやき」には、田舎を囲んだ食の一家団らんのおたかさが息づいている。</p>	<p>●エテカレイ約70g×3尾、カマス開き約75g×2尾、開きあじ約70g×2尾、ト黒開き約60g×2尾、沖キス丸干し約200g×1●「食卓に新鮮な魚を上らせたい」との思いから、高嶺の花になりつつある「近海もの」の魚をその日のうちに新鮮な干物にして届けている。魚は刺身でも食べられる新鮮なものを使っているが、乾燥の度合いを微妙に変化させたり、ミネラルたっぷりの天然塩を使うなど、より美味しく仕上がるよう、熟練の工夫をあらごちらに散りばめている。</p>	<p>●玉ねぎボール120g×1、お好み揚げ3枚入り×1、野菜天120g(3枚入り)×1、出雲のちくわ120g(2本入り)×1、白つみれ6個入り×1、海鮮ちぎり天120g×1、イカ天120g(3枚入り)×1●「かまぼこに無添加はありえない」という常識に挑戦し続け、夢の「無添加かまぼこ」が完成。こだわりはすり身に留まらず、天然の調味料、揚げ油、練りいれる野菜も地元農家と契約栽培した減農薬のものを使ったりと随所に及んでいる。生のまま食べるのもよいが、揚げ物は、表面をこんがり焼くとより一層美味しく味わえる。</p>
				
<p>11.山羊乳プリンセット</p>	<p>12.蒜山ジャージーヨーグルトと賢沢ヨーグルト</p>	<p>13.高千穂牧場デザートセット</p>	<p>14.くじゅう高原シャーロットより ジェラートギフト</p>	<p>15.秋川牧園 たまご村プリン</p>
<p>●山羊乳プリン6個●やぎミルクは牛乳と比べると、マグネシウムは20%、カリウムは47%、タウリンにいたっては約20倍も多く含む優れたもの。栄養価が高く、消化吸収もよい。しかし、やぎ1頭から1日に採れるミルクの量は約1リットルと、大層に採ることができない希少なものを、ルーラルカプリ農場のやぎミルクプリンには牛乳とは違う、コクがあるのに後味さらばりのおいしさ。</p>	<p>●ヨーグルト100ml×10個、賢沢ヨーグルト90g×10個●ジャージー乳の特徴はその濃さ。乳脂肪5%前後、無脂肪成分が9%以上。濃厚な成分は黄金色に輝く色味からも伝わってくる。蒜山ジャージーヨーグルトは、上部の黄金のクリーム層が大きな特徴。このうすら黄色がかかった色は、お肌に良いと言われるβ-カロテンの色。β-カロテンは、肌や髪や粘膜に良いとされ、風邪や目の疲れ、花粉症、そして今話題の老化防止(アンチエイジング)にも効果的とも考えられ、特に女性には嬉しい、おいしいヨーグルト。</p>	<p>●瓶ヨーグルト115g×4、瓶いちごヨーグルト115g×4、カスタードプリン90g×2、ミルクプリン90g×2、マンゴーゼリー100g×2、日向夏ゼリー100g×2●広大な丘陵地に広がる観光牧場・高千穂牧場。ミルクたっぷりのソフトクリームが名物で、高千穂牧場の牛たち(ジャージー種・ガンジー種)のミルクは、国内で多く飼育されているホルスタイン種のものに比べ、乳脂肪分が高くコクがあるため、おいしい乳製品ができる。</p>	<p>●ジェラートカップ(しぼりたてミルク・つぶいちご・チョコレート・ラベンダー)各130cc×1個、ジェラートもなか(しぼりたてミルクもなか・抹茶もなか)×各1●久住高原にある広大なお花畑「くじゅう花公園」。外からでも、ほんのり花の香りが漂っている。「シャーロット」は、花公園の中のお菓子工房、毎日手づくりするスイーツの中の一つで、久住高原産の搾りたて生乳を使ったジェラート、大自然の中で、のびのびと育った乳牛から採られるミルクから作られるジェラートはコクがあり、けれど、あと味さらばりの甘さになっている。</p>	<p>●18個●イチオシ素材は「やみつきになる美味しさ」という牛乳。農・畜産物を扱う「食べ物づくりネットワーク」の強みで、様々な材料を揃えられる。生産者が明確で、きちんと育てられた食べ物だから安心・安全。化学調味料などは一切使っていないお母さんの味。</p>
				
<p>16.鶏みそセット</p>	<p>17.柳川鰻造乃匠うなぎ笹めし</p>	<p>18.喜美麺(ミニタイプ)</p>	<p>19.讃岐うどんセットA</p>	<p>20.讃岐うどんセットB</p>
<p>●無添加合わせみそ 鶏500g×1、無添加みそ 亀500g×1、五穀みそ500g×2●明治3年の創業から一貫して味噌製造を営む老舗メーカー、味噌職人。内部には大きな貯蔵タンクが並び、製法貯蔵庫として、現在も稼働している。ここで造っているのは、酵母や乳酸菌など微生物の働きで熟成させた本格派味噌。創業120年の伝統と、最新の技術をもって、安心・安全、家族が微笑む、おいしい味噌を造り続けている。</p>	<p>●うなぎ笹めし(50g×5)×2、タレ×2、山椒×2●水郷・柳川にある柳川鰻造乃匠のうなぎは、こだわりがいっぱい。職人が、自分の目と手で採った国産のうなぎを肉質を見極めながら一尾一尾手焼き。ウハメガシの備長炭の上に落ちる脂はジュツという音とともに煙を発生し、うなぎにさらに食欲をそそる香りを加える。</p>	<p>●33g(麺・粉末スープ・かやく・香辛料)×12食●国内産の小麦粉と国産塩、庄屋製法のごま油から作った生地は、手延べでないに細く延ばす。澄んだ空気とおいしい水に恵まれた地で出来上がったそうめん(コシ・香り・味は豊かで、熱湯を注いで3分待てば、ツルツルとした国産小麦の食感と、昆布やかつお、あご(トビウオ)の風味が利いただし汁が味わえる。1食131kcalカロリーとヘルシーなものも魅力。</p>	<p>●鴨南蛮手延べうどん520g×3、カレー手延べうどん540g×2●暖かな気候に包まれた瀬戸内の島・小豆島。雨が少なく、日照時間も長い島は古くから種類や醤油づくりの地として知られている。「手打ち」は包丁切りするため、麺は角ばったものになるが、「手延べ」は生地を手作業で細めていくため、長い一本の丸麺に。「もちもちとした食感と滑らかなどろろがたまらない」とファンは多い。凍ったまま鍋で加熱するだけの簡単調理も人気の秘密。</p>	<p>●梅・海軍手延べうどん540g×3、牛肉手延べうどん540g×2●暖かな気候に包まれた瀬戸内の島・小豆島。雨が少なく、日照時間も長い島は古くから種類や醤油づくりの地として知られている。「手打ち」は包丁切りするため、麺は角ばったものになるが、「手延べ」は生地を手作業で細めていくため、長い一本の丸麺に。「もちもちとした食感と滑らかなどろろがたまらない」とファンは多い。凍ったまま鍋で加熱するだけの簡単調理も人気の秘密。</p>
				
<p>21.神戸アロードハンダ ローストビーフ</p>	<p>22.神戸アロードハンダ ローストビーフ&ハンバーグ</p>	<p>23.料理「千賀」 ふりっとおヒガカツ</p>	<p>24.料理「千賀」 カニクリームコロッケ</p>	<p>25.「朝日屋」お肉屋さんのコロッケ</p>
<p>●ローストビーフ500g、ローストビーフソース50g×2●創業35年。本場ドイツの味をずっと変わらず守り抜いている名店。オートメーション化されていないのは、ドイツから全て手作り。社長はじめ男性社員全員がベテランコックだ。さらに、ローストビーフにおいては、20年のベテラン担当者が精肉をセレクト。10種類のハーブを使ったオリジナル調味料で調味して、一つひとつ手作業で焼き上げている。</p>	<p>●ローストビーフ300g、ハンダのオールドハンバーグ120g×4、ローストビーフソース50g×1、自家製デミグラスソース90g×1●創業35年。本場ドイツの味をずっと変わらず守り抜いている名店。オートメーション化されていないのは、ドイツから全て手作り。社長はじめ男性社員全員がベテランコックだ。さらに、ローストビーフにおいては、20年のベテラン担当者が精肉をセレクト。10種類のハーブを使ったオリジナル調味料で調味して、一つひとつ手作業で焼き上げている。</p>	<p>●(70g×4個)×4袋●四季折々、自慢の料理調理とあたたかなおもてなしでお客様を迎え入れる「割烹料理亭千賀」。料理長の千賀信明は、日本料理の伝統に斬新な意匠を加え、高い評価を得ている。料理亭千賀に行けば、新しい味に出会い、行く度に変化があり、行く度に進化している。</p>	<p>●60g×16個●四季折々、自慢の料理調理とあたたかなおもてなしでお客様を迎え入れる「割烹料理亭千賀」。料理長の千賀信明は、日本料理の伝統に斬新な意匠を加え、高い評価を得ている。料理亭千賀に行けば、新しい味に出会い、行く度に変化があり、行く度に進化している。</p>	<p>●コロッケ80g×12個●ドイツ食肉加工協会が主催する食肉加工品コンテスト等本場ヨーロッパでの権威のあるコンクールでハムやベーコンで数々の賞を受賞。そんな肉のフコが厳選した肉を使い、できる限り地元の野菜を使って作るビーフコロッケは、素朴ながらも、肉の旨みを引き出されている。昔ながらのお肉屋さんのコロッケの味は、どこか懐かしさを感じる。</p>

				
<p>26. 味楽幸 こだわり工房シリーズ5種</p> <p>●黒豚ウィンナー、国産荒挽きウィンナー、チョリソー、ブラートブルスト各40g×4本、ローズハムブロック120g×1 ●原料肉のこだわり、製造製法へのこだわり、添加物へのこだわり等、安心・安全な食品加工を徹底している味楽幸。「美味しいものを食べたい」という食に対して求められる思いはとどまることを知らない。最もベネフィットで最も厳しい要求に答えていけるか、「食」を「職」として取り組み続けることが使命であり、安心と美味しさにこだわり続けている。</p>	<p>27. 芳味亭 えびクリームコロッケ&煮込みハンバーグ</p> <p>●えびクリームコロッケ300g(5個)×2、煮込みハンバーグ(160g×2)×2●昭和8年創業の芳味亭は、昭和の色澤くする日本家庭で店を構える老舗洋食屋。メニューはどれも、古き良き時代の味を感じさせる、滋味深いものばかり、なかでも評判なのが外はサクサク、中はとろーりの「えびクリームコロッケ」と香味野菜から出る甘みとトマトソースの酸味をあわせた「煮込みハンバーグ」、どちらも老舗ならではの味。</p>	<p>28. 「牛乃匠」牛(ビーフ)カレー</p> <p>●200g×8個●神戸に根を下ろし20数年、牛を極めた匠が営む創作焼肉店のオリジナルカレーです。まるやかと舌触りがよく、とろけるような旨味が口いっぱいに広がります。</p>	<p>29. 「牛乃匠」神戸牛カレー</p> <p>●200g×5個●神戸に根を下ろし20数年、精肉卸・肉の加工卸・焼肉店を生業とする中で、牛を極めた匠選、牛乃匠の牛カレーは、生肉の旨味を知り尽くした匠が生み出したカレーと言えらる。また、厳しい諸条件に合格した牛だけが呼ばれる「神戸牛」を贅沢に使用した神戸牛カレーは絶品の一言。</p>	<p>30. 北海道 長沼ローズ ジンギスカン・味噌付ラム</p> <p>●長沼ローズジンギスカン350g×2、長沼味噌付ラム350g×2●長沼町で昭和27年から、こだわりのジンギスカンを作りつづけている北海道の老舗ジンギスカン専門店「長沼成吉」が、創業以来受け継がれている秘伝のタレで味付けされたローズジンギスカンは羊肉のローズ部分だけを厳選して使用しているため肉厚でジューシー、子羊の上肉を使ったラムジンギスカンは程よい脂身がついていて柔らかいのが特徴。</p>
				
<p>31. うまもん 本造り詰合せ</p> <p>●白菜本漬180g×1、高菜本漬180g×1、キムチ本漬180g×1、広島菜本漬180g×1、甘酢白たくあん200g×1、韓国唐辛子20g×1●創業三百年、つけもの専門店「うまもん」は自然野菜を厳選し、手間を惜しまず、徹底した水抜きと自然醗酵をしている。漬物で唯一のブランド、登録商標「うまもん」は、粗悪品を作らないお客さまとの約束の絆。「漬物が旨ければ一日が幸せです。」のメッセージをくださった、郷土の作家・宇野千代先生をはじめ、全国のお客さまに「うまもん」は愛されている。</p>	<p>32. かねふく 辛子明太子 無着色</p> <p>●無着色辛子明太子300g●辛子明太子という赤い色をイメージされがちだが、かねふくの辛子明太子は無着色の薄ピンク。老舗ならではの、変わらぬ味を伝えることはもちろん、変えてきたものもある。これまでの試行錯誤を経て、使用する塩分の量は創業時の約半分まで抑えられている。味つけのバランスを崩さずとなく、もっと体にもやさしいものを提供することを目指している。</p>	<p>33. 専門店 海風堂らーめん</p> <p>●麺×5食、豚骨醤油スープ×5袋、ガラスープ×5袋、煮豚ブロック100g×1個●広島市の中心部で行列をつくる「海風堂」。広島で人気の「豚骨醤油」を独自の拘りで磨き上げた、濃厚でありながらキリッとした味わいのスープ。珠玉のスープを受け止める麺は、このスープの味だけ作られた特製の細麺で他のどこにもない「海風堂」専用麺。ファンから「新・広島豚骨醤油」と呼ばれ、行列に並ばなければ味わえない味を再現した逸品。</p>	<p>34. 横浜のギョーザ</p> <p>●25個×4袋●コシの強い小麦粉や豚肉など、国産の食材を使った現在人気上昇中のギョーザ。すべてを機械に頼ることなく、所要場所での手を介しながら作られることもあって、安全面も万全の体制。野菜の甘みや肉のうまみがしっかりと引き出されたギョーザは、一度にいくつでも食べられそうなおいしさ。</p>	<p>35. みんさんの手造りキムチセット</p> <p>●白菜キムチ300g×2、カクテキ300g×1、イカキムチ120g×1●安心して安全な契約農園の白菜や大根を使い、18種の材料を混ぜ合わせて作る秘伝の薬念(ヤンニム)を丹念に練りこんで作りあげていく。キムチに欠かせないのはやはり、キモチと手。熟成が進むと酸味が増し、味も変化しますが、それは本物のキムチの証。酸っぱくなったものは調味料としてキムチ鍋に使つてもいい。</p>
				
<p>36. 笛木醤油 調味料詰合せ</p> <p>●春夏秋冬のだし醤油500ml×1本、春夏秋冬のうすいだし醤油500ml×1本、胡麻ドレッシング390ml×1本、金箔しょうゆ600ml×1本●創業は江戸時代の寛政元年(1798年)。厳選された丸大豆や小麦、天日塩のみを原料として作られる醤油の味と香りへの評価は高い。保存料や化学調味料は一切使っていないが、独自に自然醗酵したアルコールが多量に含まれているため、コクが生まれるのと同時に、カビの発生も防ぐ自然派。あせらず、じっくり時間をかけて作る醤油は懐かしい古里の味。</p>	<p>37. なたね油セット</p> <p>●650g×7本●1902年の創業以来、100年以上にわたる歴史と共に歩み続ける平田産業。原料には、オーストラリア産の遺伝子組み換えしていない菜種だけを使う。毎日使うものだから安心にこだわりたい。コレステロールゼロ。カラッと揚げたサラッとおいしい。</p>	<p>38. 6種類のベリー系 フルーツたっぷりチーズケーキ</p> <p>●約18cmホール●ベリー系のチーズケーキは、プルトーニユ産のクリームチーズをふんだんに使った濃厚なチーズケーキに、フランスポワズソースとミックスベリーのジュシーな酸味が、絶妙な組み合わせでたまらない。</p>	<p>39. ふわふわシフォンケーキ&チーズキューブ</p> <p>●シフォンケーキ(プレーン・紅茶)各150g(直径12cm)×各1、チーズキューブ80g×2●プルトーニユより直輸入のクリームチーズをはじめ、3種類の厳選したチーズとうっけい卵白などの素材を使ったひとくちサイズのチーズケーキ。ピクッと刺してほおばると濃厚なチーズが舌の上にとろける。シフォンケーキは、うっけい卵白をしっかりと泡立てたきめ細やかなメレンゲを、阿蘇の牛乳を使ったシフォン生地とざっくり混ぜて焼き上げた。</p>	<p>40. マンゴータルト</p> <p>●マンゴータルト740g●人気のマンゴーを使った、オリジナルタルト。丁寧に仕込んだ練りパイ生地と、フレッシュなジュシーなマンゴーは、相性もバツグン。生地とマンゴーをどちらも引き立てる絶妙な焼き加減がおいしさのポイント。</p>
				
<p>41. 空口ママの半どら</p> <p>●季節の半どら14個●空口ママが考案した半分のどら焼き=半どら。わざわざ特大サイズのどら焼きを作り半分にして、「食べる前でも中身がわかるように」という心配りから、しっかりと焼き上げたどら焼きの皮で、季節の果物やあずきなどを生クリームと一緒にサンド。特にお店の看板商品、ミルクジャム入りのものは絶品。新鮮なミルクでつくるやさしい味は心を和ませる。</p>	<p>42. ザッハキューブ&完熟チョコレート</p> <p>●ザッハキューブ×4個、完熟チョコレート×4個●チョコレートにこだわったザッハキューブを一口サイズにし、チョコレートにコーティングしたザッハキューブは、まるでチョコレートそのものを食べているような濃厚な味。だけど、甘すぎない。パンホーデンココアをたっぷり使ったスポンジ。そこに、クーベールチョコレートでつった特製カスタークリームを挟み、外側を、たっぷりのチョコレートでコーティングしている。</p>	<p>43. 高原ミルクシュー</p> <p>●高原ミルクシュー×10個●お店に並ぶ素材は、新鮮でおいしいものを厳選。その中でもミルクシューは、定番として人気の商品。クリームには、広島県産の牛乳と、こだわりの卵を使う。世羅高原のいい空気と豊かな自然の中で育った、良質な卵が味の秘訣だ。生地には、鹿児島産のサツマイモを粉にして混ぜ合わせ、さっぱりと上品な味に仕上げている。</p>	<p>44. ラグノオ 薫だし半熟チーズケーキ</p> <p>●24個●ふわふわな優しい口あたりのするレアチーズ「半熟チーズケーキ」は、ほのかな酸味のクリームチーズをたっぷり使った、クリームでやさしい半生チーズケーキに仕上げた。しっとりなめらかで、中はふわふわソフトな口当たり。まさに「半熟」の名にふさわしい味わい。</p>	<p>45. 熊野本宮 釜餅</p> <p>●よもぎ(55g×4)×2袋、古代米(55g×4)×2袋、きな粉小袋付●「よもぎ釜餅」はふんわりとやわらかい独特の食感のお餅で、ほどよい甘さの自家製餡をやさしく包んでいる。「古代米釜餅」は古代米を使い、養分な味わいでもっとおいしく食感を生み出している。農産品の原材料にはできるだけ農薬・化学肥料を使わず、環境に負荷をかけずに栽培されたものを使用。製造過程においては、化学合成された添加物はできるだけ使用せず、伝統的な製法を用いている。</p>
				
<p>46. 丸福珈琲店 珈琲ゼリーと名物プリンセット</p> <p>●珈琲ゼリー(コーヒーフレッシュ付)110g×6個、プリン105g×12個●創業以来約70年、独自の焙煎技術と抽出法にこだわりつづけており、現在も初代オーナーが開発制作した器具を使い、技術を認められた職人だけが珈琲を抽出し、伝統の深いコクと高い香り、独特の濃厚な味わいが楽しめる。また、昭和30年代より店内で焼きあげたプリンが人気で、しっとりとなめらかで苦みのきいたキャラメルソースが、当時としては珍しかったと言う。原材料にこだわり、懐かしい風味に仕上げている。</p>	<p>47. 新月堂菓子舗 屋久島のよもぎだんご</p> <p>●屋久島のよもぎだんご×10個●九州最南端の佐多岬の南西に位置する屋久島。その屋久島に自生する天然のよもぎをふんだんに使った、地元・新月堂菓子舗のよもぎだんご。おいしい空気と、栄養豊かな土壌がよもぎの味を深くしている。一度食べたら、あふれ出るよもぎの味と香りに驚かす。</p>	<p>48. 濱長本店 ところてん</p> <p>●黒蜜15g×6個、二杯酢20g×6個●天保年間(1830~43)創業。宮内省御用達の昆布とこんにやくを扱っていたが、昆布業は他に譲り、現在はこんにやく製造の老舗。種類を豊富に取り揃えたこんにやく作りをすすめていく。日々、美味しくヘルシーな「ところてん」の開発に取り組んでいる。つるつるとした喉ごしのよい清涼感が特徴。たれには、国内では最高品質とも言われる沖縄産の黒糖で作った黒蜜を付けた。</p>	<p>49. 七折小梅干</p> <p>●七折小梅干300g×3●小梅品質日本一といわれる愛媛伊予郡砥部町七折産の「七折小梅」。品質の高さと希少さから「青いダイヤ」と呼ばれることもあったのだそう。完熟まで待って、一粒一粒丁寧に摘み取られる「七折小梅」は透き通るような薄い色で、種が小さく、とっても肉厚。やわらかく酸味の少ない小梅干に、小梅といえはカリカリ梅しか知らない方に、ぜひ食べていただきたい一品。</p>	<p>50. 池上製麺所 むみばあちゃんのおうどん</p> <p>●むみばあちゃんのおうどん3人前×5●讃岐うどんの本場・香川で常にトップクラスの人気を誇る「池上製麺所」。うどんを打つのは、「むみばあちゃん」の愛称で親しまれる池上麗美子さん。気さくなキャラクターも手伝い、あつという間に超人気店に。そんなうどんの味を、同じ原料を使い、むみばあちゃん監修のもと、ついに同じ味をご家庭に届けることが実現した。</p>

				
<p>51_京都 都松庵 夏の詰合せ12個</p> <p>●涼風味水羊羹130g×6、寒天ぜんざい125g×3、あんみつ100g(別添つぶんあん)×3●ぜんざいを寒天でやさしく閉じこめた寒天ぜんざいと、懐かしさ漂うあんみつ・水羊羹、心癒す3種の和菓子を詰め合わせました。</p>	<p>52_京都 都松庵 冬の詰合せ12個</p> <p>●北海道小豆ぜんざい170g×6、なめらかプリン110g×3、なめらかチョコプリン110g×3●和三盆を加えたなめらかぷりん・チョコプリン味が楽しめるなめらかチョコぷりん、上品な小豆がとって有機質小豆ぜんざい、京都 都松庵の3種の詰め合わせです。</p>	<p>53_有機なまそばと有機めんつゆ詰合せ</p> <p>●有機なまそば200g×4、有機めんつゆ250ml×1●地球に優しい有機栽培原料を使用したそばとつゆの詰合せです。そばは自家製粉した挽き立てのそば粉で仕上げた力強い風味が特徴の、広島産の広い平打ち麺です。つゆは砂糖を使用しないキリリとしたそば通好みの辛口に仕上がっています。</p>	<p>54_金沢錦 金沢味百選6品入</p> <p>●若さぎ浮し炊80g、磯くみ75g、川海老65g、ちりめん久美75g、ぎんぼ白魚75g、子供ごり75g●カルシウム豊富な小魚を、甘味を押さえて食べやすく炊いた【ぎんぼ白魚】、金沢の名産としてお馴染みの【子供ごり】、当社人気商品のくるみと小魚、川海老を合わせた【磯くみ】、原料から蒸焼きし、柔らかさが特徴の【若さぎ浮し炊】等、当社お薦め商品はかりを詰め合わせました</p>	<p>55_沖縄産 無添加もずくスープ18個</p> <p>●18個●食物繊維・ミネラルなど栄養豊富なもずくをこだわりの本格スープでつくりあげています・お湯を注ぐだけでプリプリの食感をお楽しみいただけます。</p>
				
<p>56_鹿児島小田口屋『さつま揚げ』詰合せ</p> <p>つけあげ23g×5、いわし天20g×5・さつま芋から天30g×6、にら天40g×2、野菜天25g×3、紅生妻天23g×3、ごぼう天25g×3、きびなご天30g×2、れんこん天25g×3●小田口屋独自の製造法で作りました。魚肉と魚肉を調合し旨味を引き出し、柔らかな歯触りには、豆腐と山芋をブレンドし、風味豊かな甘みには地酒を使用いたしました。又、種物もさつま揚げに相性のいい物を使用しており、バラエティ豊かに仕上げました。ガス充填包装することにより揚げたての風味を損なわずお届けいたします。</p>	<p>57_長崎中華自慢詰合せ</p> <p>海鮮具入りミニ皿うどん4食、角煮つつみ餃子4個●皿うどんのバリエーションにとろりとしたあんかけ汁のスープが絶品な皿うどんに角煮つつみ餃子をセレクトした長崎中華自慢の詰め合わせです。</p>	<p>58_鳥志商店 博多中華そば14食</p> <p>しょうゆ・とんこつ・味噌・復刻版×各3食、塩味×2食 計14食●江戸の時代から製麺業が盛んな福岡県の浮羽地方。ここでおよそ90年もの間、麵づくりに励む「鳥志商店」。一つひとつの工程に妥協せず、無添加で素材をいかした、健康麵をつくり続けています。</p>	<p>59_クラークシーゲル 苺のロールケーキとブルーベリーのロールケーキ</p> <p>苺のロールケーキ・ブルーベリーのロールケーキ約12cm×各1本●良質の素材をふんだんに使ったバームクーヘン。タマゴは特にこだわって、新鮮なものだけを生地に贅沢に練り込み、しっとり焼き上げました。心も和むティータイムを演出します。</p>	<p>60_四万十のべにほっぺアイス</p> <p>115ml×12個●安心・安全なイチゴ作りがモトの山本夫妻が作るイチゴ品種「べにほっぺ」をクラッシュし、イチゴアイスの中に混ぜ込みました。サクッとした食感が楽しめる。</p>
				
<p>61_ショコラハーモニー</p> <p>●約40g×12個●良質なカカオをふんだんに使った贅沢な味わいのショコラケーキ。チョコレートスポンジのしっとりふんわり食感、適度の水分を残して短時間に焼き上げる職人技のたまもの。これに口どけのよいクーベルチュールチョコレートを使ったしっとりクリームをサンドしました。</p>	<p>62_ブルーベリーと八朔のチーズケーキ</p> <p>●ブルーベリーのチーズケーキ・八朔のチーズケーキ 各約35g×6本●小さなカップで焼き上げたチーズケーキの上に、瀬戸内で作れた新鮮なフルーツを贅沢にのせた香り高いチーズケーキです。フルーツは、大崎上島特産のブルーベリーと温暖な気候のもとで育まれた瀬戸内産八朔を使用。素材そのものの魅力を最大限に引き出すために工夫を凝らした人気高いスイーツです。</p>	<p>63_フルーツたっぷりレアチーズケーキ (1/4カット)</p> <p>●直径15cm×1(1/4)にカットしてあります●大分の大自然で生まれたブランド卵と濃厚なクリームチーズをふんだんに使ったレアチーズケーキをクッキータルトに敷いてしっとり丁寧に焼き上げました。フランボワーズやブルーベリー、クランベリーチコなど、7種類のフルーツを贅沢にトッピング。素材を厳選して作り上げた人気のタルトです。</p>	<p>64_季節の半どら 12個</p> <p>●約50g×12個 ※季節によって内容が変わります。●しっとり焼き上げたどら焼きの皮で、季節の果実やあずきなどを生クリームと一緒にサンドした、新感覚のどら焼きです。素材を生かしたまろやかな口あたりが特長。その名の通り半どらなので、食べる前でも中身が分かり、おいしさを目でもお楽しみいただけます。</p>	<p>65_イエローパンパキン 静岡の抹茶チーズスフレ</p> <p>●直径約15cm×1個●香り高い静岡抹茶を贅沢に入れたチーズスフレです。クリームチーズとサワークリーム、新鮮な卵、砂糖、そしてほんの少しの小麦粉を使用して、伝統の製法で焼き上げています。鮮やかな抹茶色に染まったケーキにうっとり、抹茶とチーズが絶妙にマッチした、クセになる味わいです。</p>
				
<p>66_蒸だし半熟チーズケーキとチーズブリュレ</p> <p>●チーズケーキ約35g×12個、チーズブリュレ約45g×8個●ラグノいち押しクリームチーズを使った焼き菓子2種類セットでお届けします。半熟チーズケーキはふわふわの食感がたまりません。チーズブリュレはスティックタイプの容器に入った濃厚でコク深いおいしさ、スプーンですくってどうぞ。濃いめの紅茶やエスプレッソとよく合います。</p>	<p>67_シュシュスイーツギフト</p> <p>●焼ドーナツ(プレーン・抹茶・バナナ・ココア)×各1個、ストロベリー×2個、無がしパターのフィナンシェ×7個、アーモンドマドレーヌ・ぶどうサンド・フルーツケーキ×各2個●シュシュ自慢のスイーツをバラエティ豊かに詰め合わせました。もっちりとした食感で人気の焼きドーナツをはじめ、無がしパターのフィナンシェ、アーモンドマドレーヌなどなど、香ばしくて幸せな甘い香りを楽しませてくれる焼き菓子の数々、いろいろな味わいを贅沢にご賞味いただけます。</p>	<p>68_苺のドゥーブルフロマージュ</p> <p>●直径約15cm(約510g)×1●ドゥーブルフロマージュは2層のチーズのごと、苺のクリームレアチーズとレアチーズケーキ層の間に苺の果肉をサンドし、スポンジを乾燥させて砕いたクラムで包んだとっても贅沢なレアチーズケーキです。オリジナルブレンドのレアチーズは、マスカルポーネチーズを使った濃厚でいて甘みをおさえさっぱりとした味わい、チーズと苺が素敵なハーモニーを奏でます。</p>	<p>69_シェヒロク フルーツタルトケーキ3彩 6号</p> <p>●直径18cm×1(400g)●香り高くサクサクとした自家製のタルト生地に、ポワール、ブルーベリー、ラズベリーの3種類のフルーツをのせたタルトケーキです。北海道産フレッシュバター、滋養豊かな有精卵を使用。すべての素材選びにこだわって、心を込めて丹念に仕上げています。</p>	<p>70_長崎堂 半熟カステラ・ふんわりセット</p> <p>●半熟カステラ(4号)×1、ふわわん(小倉・抹茶・ショコラ・キャラメル・クリームチーズ)×各1個●カステラ作りの老舗が、これまでにない新しい感覚で生み出した半熟カステラ。味わいはカステラにして、その食感はいっとりととろりとしています。そして、炭とブラックココアで色と味のバランスをととのえたふわわん生地に、各種フレーバーを入れたクリームをサンドしたふわわんをセットしました。</p>
				
<p>71_ザッハトルテ</p> <p>●直径約15cm×1個●こだわりのスイーツづくりで注目の「お菓子のピエロ」から、自慢のザッハトルテが登場。チョコを贅沢に使用して焼き上げました。味わい深いチョコロールスポンジを、甘さをおさえたいチョコレートでコーティング、口いっぱい広がる濃厚なチョコレートの味わいが幸せな気分してくれます。</p>	<p>72_米粉ロール&くず粉ロール</p> <p>●米粉ロール・葛粉ロール各15cm×1本●小麦粉を使わず作った、米粉葛粉のロールケーキをセットでお届け。米粉ロールは米粉ならではのふんわり感で、やさしい口当たりが特長。和菓子の材料でおなじみの葛粉のスポンジ生地は、ふわっとした仕上がりが入口からとけてしまう食感です。中のクリームも上品な甘み。子どもから大人まで人気を集めています。</p>	<p>73_煎茶「小野茶」ロール・プレーンロールセット</p> <p>●小野茶ロール(小野茶パウダー付)・プレーンロールケーキ各300g×1本●太陽の光をたっぷり浴びて育った、「小野茶」の煎茶の粉をふんだんに練り込みました。小野茶と厳選されたしっとりとしたスポンジ生地、こだわりの生クリームに大納言・和三盆・沖縄産黒砂糖を絶妙なバランスで配合した味わい、パティシエール自慢の逸品です。</p>	<p>74_屋久島のよもぎだんご・カステラ</p> <p>●よもぎ団子約65g×5個・よもぎミニカステラ約20g×7個●自然の恵みの屋久島の中で採取したよもぎをふんだんに使用した、食べやすい口サイズのよもぎだんご、よもぎカステラをセットでお届け。森林の香りに包まれているような、どこか懐かしくてホッとさせる味わい。屋久島の老舗の和菓子店がお届けする、昔ながらの和のスイーツをお楽しみください。</p>	<p>75_ジャンボホットケーキ 10袋 バター無</p> <p>●140g(2枚入)×10袋 メール入シロップ付●卵たっぷり、材料を厳選し、厚い銅板を使ってじっくりふんわり焼き風に焼き上げています。通常のホットケーキに比べて大きさは約1.2倍。電子レンジで加熱するだけでも、ホテルやカフェで食べているような贅沢さがあり、十分満足いただけるジャンボサイズです。楓の樹液を生かした香り高いメールシロップ付きです。</p>

				
<p>76_ベヴィビュールラッテ 48枚</p>	<p>77_ワッフル&エクレア&シュークリームセット</p>	<p>78_四万十葉アイスベにほっぺアイス 期間限定10月中旬~4月中旬</p>	<p>79_フルーツシャーベット詰合せ</p>	<p>80_春摘み苺アイス 30粒</p>
<p>●プレーン・レーズン・チョコレート・アーモンド各約11g×12枚 ●サクサクとした食感が楽しい新食感クッキーです。アロッサ銀座のオーナーシェフ佐藤幸二さんが、イタリアのレストランで働いていた時に考案。コーンフレークをクッキーにまぶして焼き上げました。「ベヴィビュールラッテ」はイタリア語で「牛乳と一緒に召し上がれ」という意味。ぜひ、ミルクと一緒に楽しんでください。</p>	<p>●ワッフル 約60g(白桃・ビオーネ×各1個、カスタードクリーム×3個、生チョコ×2個)、エクレア約60g×3個・シュークリーム約70g×3個●ふんわり生地のワッフルからおすすめの味3種類、甘さひかえめのチョコでコーティングした大人味のエクレア、もちもち生地が香ばしい軽やかな味わいのシュークリーム。誰からも愛されるマイルストーン自慢のデザートを詰め合わせました。笑顔のティータイムになること間違いありません。</p>	<p>●四万十葉アイス・ベにほっぺアイス各115ml×5個●南国、土佐生まれのおいしい素材を厳選してアイスにアレンジ。</p>	<p>●ドラゴンフルーツ・ハーブ・マンゴー・ハーブ・メロン1/8カット・パイナップル1/8カット×各1個、練乳苺アイス×4個●旬の果実のおいしさを際立たせるために、もぎたての新鮮なおいしさを手作業でそのままシャーベットにしました。南国フルーツの完熟マンゴーや、ドラゴンフルーツ、パイナップル、メロン、そして、練乳アイスを詰め込んだイチゴ、ひんやりとなめかな食感をお楽しみいただけます。</p>	<p>●30粒●自然のままの苺の中心を丁寧にくり抜き、その中にアイスクリームをたっぷり詰め込みました。アイスクリームは苺と相性の良い練乳味を強くし、さらに生クリームで仕上げました。苺のほのかな酸味とアイスクリームのコクのある甘みが絶妙なハーモニーとなって口いっぱいに広がります。</p>
				
<p>81_都松庵 甘味詰合せ 10個 期間限定4月~8月</p>	<p>82_都松庵 甘味詰合せ 10個 期間限定9月~3月</p>	<p>83_野菜・果物チップス 3袋</p>	<p>84_秋川牧園のたまごでつくったたまご村プリン 15個</p>	<p>85_ほわり 16個</p>
<p>●涼風味水羊羹130g×4個、寒天ぜんざい125g・あんみつ100g(粒餡35g付)×各3個●北海道小豆を丁寧にふっくら炊き上げたこだわりの餡を使った、春夏秋冬スイーツセットです。水羊羹、ぜんざい、あんみつの夏限定セットです。ふくよかな小豆の香りが楽しめる和風デザートの数々。どれも甘さふかえめ、あっさり上品な口当たりです。古式ゆかしき和の甘味を涼やかに楽しんでください。</p>	<p>●寒天ぜんざい125g×4個、なめらかふりん・なめらかちよふりん各110g×各3個●あんこのデザートでおなじみの都松庵が長年のスイーツ作りの経験を生かして生み出したプリンです。和三盆のほのかな香りがなんとも上品で、そのやわらかなめらかな味わいと食感はくせになります。また、チョコレート味もご用意しました。自慢の餡デザート、寒天ぜんざいをセットでお届けします。</p>	<p>●170g×3袋●新鮮な野菜と果物をスライスして、気圧を下げた特殊な釜の中で一気にフライする「減圧フライ製法」を採用して仕上げました。味付けをしなくても、素材の持つ甘みや旨みが凝縮され、色もそのまま残せるので見た目も鮮やか。油っこくないので食べやすい、おやつやお酒のおまに最適なヘルシーチップスです。</p>	<p>●78g×15個 カラメルソース付●秋川牧園では飼料にこだわり、鶏や牛にストレスを与えない快適な環境で育てています。そんな豊かな環境でとれる卵を贅沢に使用しました。ひとつひとつ丁寧に作られた魅力のたまごプリンです。カラメルソースも添えてお届けします。</p>	<p>●ミルククリーム・チーズクリーム各約40g×5個、プレミアムショコラ約40g×6個●ほわほわふんわり焼き上げたスフレタイプの生地、ミルククリームやチーズクリーム、ショコラクリームをバフツと優しくサンドしました。ほわっととろける食感が新鮮。冷凍でのお届けなので、アイス感覚でいただいたり、冷蔵庫で冷凍してもOK。お好みで2つのおいしさをお楽しみいただけます。</p>